

摇图书在版编目(悦孕)数据

摇中华人民共和国法典轱律出版社法规出版中心编撰
摇原北京 法律出版社

摇阳旱苑泉貌远京新远京原

摇 I 援中...摇 II 援全摇 III 援法典 原中国摇 IV 援名园怨

摇中国版本图书馆 悦孕数据核字(圆田田)第 园新园员号

摇©法律出版社·中国

法律出版社 轱北京市丰台区莲花池西里法律出版社综合业务楼(员田田轱)

电子邮件 轱法岳造普别译鞅鞅白鞅鞅电话 轱园园远鞅鞅鞅远

网址 轱曾曾造普别译鞅鞅白鞅鞅摇摇摇传真 轱园园远鞅鞅鞅园

法规出版中心 轱北京市丰台区莲花池西里法律出版社综合业务楼(员田田轱)

电子邮件 轱法岳造普别译鞅鞅白鞅鞅则鞅鞅岳译鞅鞅鞅

读者热线 轱园园远鞅鞅鞅远鞅鞅远鞅鞅摇摇摇传真 轱园园远鞅鞅鞅园

书号 阳旱苑泉貌远京新远京原· 圆员· 员苑

进口食品卫生监督检查工作规程

(1985年 3月 15日卫生部发布)

为提高进口食品卫生监督、检验工作质量,保障人民身体健康,维护国家权益,根据国家食品卫生法律,制订本工作规程。

一、现场卫生监督

凡装运进口食品,食品添加剂、食品强化剂,食品容器、包装材料,食品用工具、设备,用于食品和食品用工具设备的洗剂、消毒剂(以下统称食品)的船、车、飞机,抵港(站)后,食品卫生监督人员应根据货主或代理人的报验单,在卸货前尽快赴现场对食品及其运载、卸货等工具及码头实施卫生监督。

卫生监督人员登船(车、飞机)后,首先向船(车、飞机)方(以下简称运方)阐明来意,以取得对方了解和配合,详细调查货物的有关情况(1)上次装载货物种类(2)本次装载货物种类及数量(3)本次装货前船舶车厢、机舱清扫、洗消情况(4)载货口岸及发运日期,是否转口货物(5)在运行中有无海事等事故情况(6)冷藏运输食品的冷藏情况(7)向运方查阅或索取有关货物单证,如熏蒸、验舱证书、货物配载图等,并做好记录。

卫生监督人员向运方了解情况后,在运方陪同下赴舱、箱检查食品有无与农药、化肥及其他化学品混装,食品有无污染、腐败、异物、霉变、异味、虫蛀,及其他感官性状异常,冷冻食品是否解冻,包装是否完整、是否符合卫生要求等。对包装食品必要时可增加开箱倒包比例。小批量定型包装食品还要检查商标标签、生产日期、保质期限、品种、数量与报验单是否一致等。要填写监督调查记录,对货物的卫生状况作出初步判断后,将检查结果及处理意见填写在卫生检查放行通知书上,通知海关,海关凭此证书放行。

已在我国取得注册证书的小批量进口食品如有生产国(或输出国)国家检验机构证明,并符合我国食品卫生标准和卫生规

灑 采样点 散装食品在船舱的四个角及中央的同层食品中按梅花点取样,每件样品不少于 缘个点。无批号的大宗包装食品每件样品不少于 缘个包点。

纒 大宗食品卸货前取第一批样品,中、下层样品根据卸货速度采样。需要按生产日期、生产批号采样的食品,请货主或其代理人配合于卸货后在码头或仓库按比例采样。

灑 携带样品离开车站、仓库、码头、机场时要开具一式四联采样收据,并注明样品名称、样品数量、采样日期,货主或其代理人 and 采样者双方签字。第一联交货主或其代理人,第二至四联为内部存根。

纒 样品采集后,卫生监督人员要根据我国食品卫生标准规定项目,参照食品品种和输出国的食品卫生状况,确定检验项目并认真填写《进口食品卫生送验单》一式 圆份,连同样品一起分别送至有关实验室进行检验。

三、实验室卫生检验

灑 收样人员收到样品后先对送验样品和送验单的样品编号、名称、件数等核实无误后在送检单存根上签字存查。散装样品均样后按规定留存样品,并作好感官检查记录(定型包装样品的感官检查由检验人员检查)。将检样送交检验人员进行检验。

灑 检验人员应根据送检要求的检验项目,按国家规定的方法及时准确地进行检验。凡国家没有统一检验方法的进口食品,可参考有关检验方法进行。

灑 进口粮食、糖(不含原糖)、精炼食用油、奶粉类食品和食品添加剂,除按我国食品卫生标准规定的检验项目外,还要加做动物急性毒性试验。其他食品则根据情况必要时加做动物急性毒性试验。

灑 实验室在技术上发生困难或疑问时,二级所报请一级所协助解决,一级所报请中心所解决,中心所报请卫生部食品卫生监督检验所协助解决。

纒 实验室接到样品后及时检验,在正常情况下六天(以最后员次送样时间计)内报检验结果。其结果必须经检验人员、核校人员和检验室主任分别签字后,方能将检验报告书交卫生监督人员。

灑 检验人员在检验时必须将检验方法测量数据、公式及计算结果等详细记录在“卫生检验记录”单上。检验完成后及时

将检验报告连同检验记录一起送交卫生监督人员。

四、进口食品卫生证书

进口食品检验后,由卫生监督人员根据卫生监督和实验室的检验结果出据进口食品卫生证书,凡符合我国食品卫生标准和卫生要求的,由科室负责人签发。不符合我国食品卫生标准和卫生要求的进口食品出证时,应根据检验结果及危害程度按照我国食品卫生法等有关规定,由卫生监督人员提出处理意见(包括退货、销毁、改作他用或加工处理后供人食用等)经科室负责人审核,所长签发,一并通知货主或其代理人。证书一律以中英文对照。自证书发出后,除国际仲裁外,一般不再复验。

各项检验结果均以舱、箱或批号为计算单位,同一舱、箱同一批号散装或定型包装的食品,当部分超标时,而超标部分又不能与未超标部分分开者,以最高检出量为该舱(箱)或该食品的检验结果,证书的结论系指是否符合我国食品卫生标准或我国食品卫生法有关要求。

进口食品卫生检验采得最后一批样品后,苑天内发出卫生证书给货主或其代理人。凡不符合我国食品卫生标准和卫生要求的进口食品,卫生证书要同时抄报进口食品卫生监督检验总所及货物流向地的食品卫生监督机构。遇有异常情况不能按期发出卫生证书时,应在此期间内向报验人申明。

发卫生证书的同时向货主(报检人)发出检验费用缴款通知单,收到费用应给货主正式收据。

进口食品先卸部分已转运离口岸,而又发现问题时,应及时按货物流向以电报等书面通知当地食品卫生监督机构,以便继续进行卫生监督。

凡装进口食品的船舶、车辆,在两地卸货时,各口岸食品卫生监督检验所要加强联系,第一口岸发现问题时应及时通知第二口岸,说明船名(车号)、货物名称、采样舱数、发现问题的情况等,以便继续进行卫生监督和卫生检验。第二口岸发现问题时也应通知第一口岸。

险验中发现我国卫生标准或合同规定以外的有毒有害物质(或其他异常情况)时,应立即报进口食品卫生监督检验总所,并抄送有关口岸进口食品卫生监督检验所。

卫生证书发出后,将合同副本、申请报验单、卫生调查记

录、送检单、卫生检验记录、证书副本及其他有关证件材料等, 汇总列案存档备查。

进口食品卫生监督检验情况按季向卫生部进口食品卫生监督检验总所汇报, 于每季度头 3 个月的上旬把上 3 季度的结果汇总后填表, 按规定上报有关单位。

五、样品保留制度

留样。样品检验前, 散装食品先将原始样品经过充分混匀后取出 250 克封装于玻璃或塑料瓶中, 成型包装食品, 随机提取 3 个原包装, 分别加上标签、注明样品名称、船名、舱别、层次、产地(国籍)、采样日期等作为留样, 并指定专人(或兼职)负责, 按规定保存, 以备国际仲裁复验。

留样要妥善保管, 防止受潮、霉变、虫蛀、腐败、变质等。

保存方法。可按食品或异物的不同情况分别采用(1)瓶装或石蜡封存(2)冷藏保存(3)塑料袋封口等。

留样时间。凡符合我国食品卫生标准和卫生规定的食品, 自检验报告和卫生证书发出后保存 3 个月。不符合我国食品卫生标准和卫生要求的, 自证书发出后保存六个月或本案结束。

附员:

急性动物试验方法

一、试验方法

甹粮食(包括油料作物,如芝麻、花生、可可豆、大豆等):用健康成年小白鼠 员愿—圆克 源只为 员组,取 圆园克样品经浸泡 猿园分钟后滤液浓缩至 员缘—圆毫升,每只小白鼠以 圆园毫升 甹体重灌胃,以后每批样品均喂饲,直至最后 员批样品。送样日期给食起 缘天后出报告。

甹糖(不含原糖):用健康成年小白鼠 员愿—圆克 源只为 员组,取糖样,用蒸馏水按 员愿员的比例以 圆园毫升灌胃,以后每批样品均用原实验动物按同样方法灌胃,最后 员批样品灌胃后观察 猿天出报告。

甹食用油 取健康成年小白鼠 员愿—圆克 源只为 员组,取每舱混合样 猿毫升 圆园毫克 甹重给小白鼠直接灌胃,自灌胃日起 缘天后出报告。

甹不能浸泡和不能直接灌胃的进口食品(如食用罐头、奶油、奶粉、水果、果胶等);样品直接给动物喂饲,取健康成年小白鼠 员愿—圆克 源至 远只为 员组,自喂饲日起 缘天后出报告。

甹食品添加剂,按不同种类的进口食品,参照半数致死量(甹缘)毒性大小选择摇定量的剂量。经水、油或其他溶剂处理后灌胃或拌入正常饲料中喂饲,取健康成年小白鼠 源至 远只为 员组,自喂饲或灌胃日起 缘天后出报告。

二、观察指标

甹自灌胃或喂饲第 员天起观察和记录每组实验动物有无死亡、中毒现象。如:呆滞或不安、呕吐、晕厥、抽筋、便秘、皮毛竖起等症状。

甹凡在试验期间的实验动物发现有死亡,中毒等异常情况时,每组实验动物都需及时解剖进行分析,同时再复验做对照实验组。解剖动物观察:心、肺、肝、肾、胃,有无中毒或充血等现象。

附 圆:

小批量进口食品卫生检验重点项目

类 别	代表品种	检验重点
粮食及其制品 (不包括原粮)	通心粉、鸡蛋面条、菠菜面条、烧麦皮等	磷化物、黄曲霉毒素、马拉硫磷、氰化物、砷化物、汞。
油 类	橄榄油、椰子油、棕榈油、猪油	感官检查、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素
糕点类	速煮面、炒面、各种糕点、饼干、面包	感官检查、酸价、过氧化值、月 亮 月 亮 色素。卫生指标:致病菌、细菌总数、大肠菌群。
肉 类	各种动物肉(鲜肉冻肉)及其内脏	感官检查、挥发性盐基氮。
肉制品	火腿、豚(沙乐美肠)	感官检查、亚硝酸盐卫生指标:致病菌。
禽 类	光禽	感官检查、挥发性盐基氮
水产品	各种咸水、淡水鱼、虾贝类	感官检查、挥发性盐基氮、霍乱弧菌、嗜盐菌。(干品加做二氧化硫残留量)
乳与乳制品	乳粉、炼乳、乳油、干酪等	感官检查卫生指标:致病菌、细菌总数、大肠菌群。
酒 类	蒸馏酒、发酵酒	甲醇、杂醇、铅。二氧化硫残留量、色素。卫生指标:细菌总数、大肠菌群。
饮料类	汽水、冰激凌、可口可乐、各种果汁、粉末饮料	感官检查、山梨酸、苯甲酸、糖精钠、色素。卫生指标:致病菌细菌总数、大肠菌群。

果酱类	芒果酱、苹果酱杏果酱等各种果酱	感官检查、山梨酸、苯甲酸、色素、糖精钠。卫生指标：致病菌
-----	-----------------	------------------------------

类摇别	代表品种	检验重点
酱菜类	各种酱菜	感官检查、糖精钠、卫生指标、致病菌、大肠菌群。
调味品	各种沙司汤汁等	感官检查、山梨酸、苯甲酸、色素
罐头类	肉、禽类罐头、水果、蔬菜、罐头	感官检查、亚硝酸盐、铅、锡、苯甲酸、色素。卫生指标：致病菌。
糖摇果	方糖、饴糖、冰糖、奶糖	感官检查、色素、卫生指标、致病菌
蔬摇菜	各种干鲜蔬菜	感官检查、霍乱弧菌。干菜加做二氧化硫残留量。
水摇果	各种干鲜果品	感官检查、霍乱弧菌。黄曲霉毒素、干果加做二氧化硫残留量。
香摇料	植物香料：玉桂粉、芥茉粉、丁香粉、大茴香。合成香料：椰子精、柠檬精	感官检查二氧化硫残留量、黄曲霉毒素。 根据我国允许使用品种及质量标准
食摇品添加剂	色素、防腐剂、抗氧化剂、发色剂等	根据我国允许使用品种及质量标准