

预防医学论文集

周广恕 孟庆云 李雅卿 主编

中国科学技术出版社

96
R1-59
8
2

预防医学论文集

周广恕 孟庆云 李雅卿 主编

中国科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

预防医学论文集/周广恕等主编. —北京: 中国科学技术出版社, 1996. 12
ISBN 7-5046-2326-1

I. 预…

I. 周…

II. 预防医学—文集

N.R1-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 23741 号

中国科学技术出版社出版

北京海淀区白石桥路 32 号 邮政编码: 100081

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

保定市河北小学印刷厂印刷

*

开本: 787×1092 毫米 1/16 印张: 12 字数: 290 千字

1996 年 12 月第 1 版 1996 年 12 月第 1 次印刷

印数: 1—1050 册 定价: 29.00 元

目 次

食品与营养卫生

- 运用微机《膳食营养管理系统》评价学生营养状况 高逸龙 许新东等 (1)
- 浅谈食品卫生监督管理 谢冬英 王玉芳 (4)
- 论食品卫生知识培训与食品单位自身管理 崔安平 (8)
- 对银州区内街头食品卫生问题调查分析 郭 晓 王笑君 (9)
- 定型包装食品标志现状及对策 冯焕英 陈雪影 (10)
- 沈阳市东陵区餐具卫生状况探讨 鞠景兰 付长林 康绍森等 (11)
- 关于餐具卫生合格率的评价 麦充志 蔡乾森 (12)
- 客货运列车员部分营养调查 陈智昆 邓 留等 (14)
- 广州铁路地区中小学生学习营养状况分析 宁钧汉 (15)
- 儿童营养性疾病与饮食干预 吕华北 潘碧莲 (17)
- 广州铁路地区集体食堂食具消毒效果分析 邓 留 (19)
- 关于沙棘的营养与保健问题探讨 周 伟 周怡芳 (22)
- 茂名市 1992 年中秋月饼卫生质量调查 麦充志 许志玲 (23)
- 一起饼干龟裂的原因分析 麦充志 (25)

调查研究

- 汉虾粉食用安全性实验研究 周明琪 王振林 张志峰 (27)
- 一起奇异变形杆菌引起食物中毒的调查 郭 晓 王笑君 (29)
- 一起因食用盒饭引起 52 人腹泻的调查 杨 薇 韩一鸣 米向前 (30)
- 一起葡萄球菌肠毒素中毒的调查 刘汉伟 何振荣 王旭微等 (31)
- 广州机械保温车乘务员营养状况研究报告 刘明莲 陈智昆 邓 留等 (32)
- 旅客列车乘务餐营养调查 汪海洋 金子兴 (36)
- 厦门市城区托幼儿童营养情况的调查 余晓丹 张 谦 叶素贞 (38)
- 苏州市平江区小学生集体午餐食品卫生及营养状况调查
..... 侯锡美 孙 苏 仲伟波 (41)
- 铁路食品运输污染现状、原因及防止对策 李继红 (43)
- 温岭市 14 家糖果厂卫生学调查分析 沈鑫钊 林作明 (45)
- 用多级广义模糊综合评价食品卫生工作质量的探讨 王健龙 张建设 (46)
- 园形分布在统计分析月经初潮高峰季节的应用 吕育珍 (50)
- 灰色数列预测模型对近视眼患病率进行预测的应用 洪育卿 (53)
- 广州铁路地区 1993~1995 年食品、公共场所从业人员健康体检结果分析
..... 曾菲菲 庄秀英 (55)

福州市中小學生皮褶厚度、體脂含量和瘦體重的研究·····	陳詩潛 賈 薇 (56)
秩和比法在衛生防疫工作質量評價中的應用·····	許慶如 郭蘇勇 (58)
經營者調動頻繁給衛生管理帶來影響的調查·····	張富強 (60)
固體過氧化氫洗滌劑研究近況·····	郭蓮有 (62)
一起使用燃氣熱水器致 CO 中毒的調查·····	王振亞 姬寶印 劉 松 (64)

環境與健康

廈門地區部分公共場所衛生狀況監測結果分析·····	聶素文 張根展 曹鑫甸 (65)
鐵路噪聲防治對策·····	熊移民 (66)
大面積滅鼠控制 ENF 流行短期效果和長期影響的觀察 ·····	王振海 劉學欽 米理業等 (69)
采暖期教室內 CO 污染對小學生 CHO ₂ 含量的影響 ·····	王振亞 馬會新 劉 偉 (70)
染髮對健康的影響·····	周 偉 周怡芬 (72)
遵義市二次供水衛生狀況調查分析·····	梁其均 (73)
生態環境中亞硝酸危害的調查·····	王粉江 安月娥 (75)
關於鐵路沿線的環境問題及對策·····	李東權 (76)
3M 化學指示劑高壓滅菌效果監測報告·····	潘培南 張國賢 (77)
有機物綜合指數在水源水質評價中的應用·····	張 綺 周建偉 王克波等 (78)
地鐵施工段拱頂滲水的水質調查分析·····	王 虹 沈琬琬 (81)
上饒市郊區飲用水源水質分析與衛生學調查·····	崔 萍 鄭俊江 秦朝霞 (82)

勞動衛生與職業醫學

三硝基甲苯對作業工人免疫系統影響的初步觀察與探討·····	曾廷淑 錢晏飛 (85)
長春市粉塵作業工人健康檢查間隔年限的探討 ·····	玄春山 趙玉洁 楊維榮等 (88)
長春市南關區塵肺流行病學調查分析·····	陳桂榮 李春聯 劉廷軍 (90)

學校衛生保健

宁波市李惠利中学 1990~1994 年城市中学生生长发育动态分析·····	忻莉萍 (93)
不同学习阶段对同龄学生生长发育的影响·····	王玉芳 (94)
关于中学生口腔卫生行为、状况及心理因素的探讨·····	陈芳珍 (97)
沈阳东陵区中小学生口腔卫生状况及对策·····	肇素荣 于慧荣 (98)
学生(幼儿)口腔卫生行为调查·····	廖 艳 (99)
南宁市中小学生龋齿调查分析·····	莫宝群 (100)
龋齿病防治·····	王相琴 (102)
长沙市西区学生视力下降率的变化分析因素探讨·····	廖 艳 (104)
新乡市中小学生视力调查分析·····	李幼莉 郭新军 (105)

1992~1995年长春市中小学生常见病调查分析	赵峰 曾华 (107)
改革年代中小学防病工作新思维	钟秋桂 (109)
新乡市城乡中小学生蛔虫感染的情况调查	郭新军 李幼莉 (109)
厦门市女生初潮及男生首次遗精年龄变化的趋势分析	刘行可 施秀霞 (110)
南宁市中小学生贫血状况及矫治效果分析	陈红 刘益新 (111)
632名中学生个性特征初探	林馨 陈诗潜 (113)
中学生青春期心理卫生与健康	崔燕荣 崔萍 郑俊江等 (116)
关于在中小学开展健康教育的探讨	陈红 (118)
中师学生春节期间吸烟情况分析	郭光英 (119)

疾病防治

广州铁路地区人型支原体抗体水平调查	曲慧敏 庄秀英 陈家伟 (121)
广州铁路地区肺炎支原体感染状况调查	庄秀英 曲慧敏 陈家伟 (123)
幼儿接种国产血源乙肝疫苗八年持续免疫效果观察	陈家伟 曲慧敏 庄秀英 (124)
南昌市中专、技工学校94级新生HBsAg携带情况现状调查	徐俊华 傅朝珠 吴越 (127)
吉安地区脊髓灰质炎强化免疫日(NID)活动工作质量分析	陈韦冰 (128)
南昌市东湖区1987年副霍乱流行病学调查分析	谢冬英 王玉芳 (130)
厦门市开元区1994年霍乱流行病学调查分析	华菊萍 陈坎生 林锐 (132)
HBV感染者HBeAg与AFP之间关系的探讨	关碧玮 罗全胜 吴慧 (134)
广州铁路地区1972~1994年麻疹发病情况分析	马进 (136)
监测点麻疹疫苗接种效果的评价	肖位忠 谢冬英 (138)
广州铁路地区小学生流脑带菌调查及血清抗体水平测定	王卓君 陈家伟 洪菲 (139)
学生肺结核病预防的探讨	洪涛 (141)
利福平致变态反应性哮喘与肝损害二例报告	苏新轶 翁丽琴 (143)
小儿急性弛缓性瘫痪19例分析	崔燕荣 (144)
注射甲肝疫苗引起血管神经性水肿1例	许传道 (145)
卡介苗疤痕用于考核卡介苗皮上划痕接种效果的评价	杨彪 陈铁道 吴跃红 (146)
阿昔洛韦、云南白药治疗带状疱疹48例效果观察	苏长发 (148)
非医院内感染鼠伤寒沙门氏菌急性胃肠炎12例临床分析	任传如 李世龙 高明德 (149)
襄樊市区饮食服务人员乙型肝炎感染状况调查分析	许治安 (150)
丹东地区1994年埃托霍乱监测分析	任传如 孟丽娟 顾广刚 (151)
脊柱畸形的预防和矫治	杜润销 刘亚娟 (152)
肛门病症的病因与预防	毛国强 (153)

关于提高农村产妇住院分娩率的探讨	毛贞贞 (155)
------------------------	-----------

卫生检验

山楂树叶提取物致突变、致畸变的实验研究	王玉臻 孟丽娟 (156)
进口食品检验和实验室认证	王振榕 郑建晖 (160)
一起致病性大肠杆菌食物中毒的检测报告	卢国钧 (162)
从一例腹泻死亡病人同时分离出 EITOR 弧菌和非 O1 群 O77	纪惠玲 杨礼荣 何丹华等 (163)
原子吸收光谱法测定血清中钾钠钙镁铜锌铁	曹学军 张穗年 吴金宏 (165)
含氯废水的 BOD ₅ 测定	伍以民 (166)
1385 名献血员疟原虫检验结果与分析	张 环 申运动 丘翠英等 (168)

卫生防疫科学管理

深化卫生防疫站改革的关键在于科学管理	梁秀芳 (170)
铁路卫生防疫站改革探索	曲慧敏 庄秀英 郑湘波 (171)
浅谈铁路卫生事业的目标管理	王 璐 (173)
卫生防疫站的规范服务	殷振良 杨钟培 (175)
解放思想 实事求是 立足当前 做好工作	殷振良 (177)
防疫系统的 MIS 建议及其技术的设想	李小革 刘 煌 富翔玲 (178)
浅谈如何把好卫生防疫站公文审核关	崔 晶 (179)
深化卫生防疫改革 走自我发展之路	张建设 王健龙 (181)
办公室怎样搞好信息工作	马显会 缪时伟 王 燕等 (184)

营养与食品卫生

运用微机《膳食营养管理系统》评价学生营养状况

南京医科大学 高逸龙 李庆天 许新东 陈蒂英

高校学生脑力劳动强度大,同时还要参加体育锻炼、生产实习和社会实践等。因此合理营养是增强体质、完成繁重学习任务的物质基础。

为了及时了解和计算我校大学生的热量和各种营养素摄入量,并进行膳食营养状况评价,以指导食堂科学配餐,使膳食结构合理化,特编制微机《膳食营养管理系统》(简称《系统》)。本文报道运用本《系统》对部分学生进行的营养状况评价。

一、材料和方法

1. 材料来源 调查对象是本院儿科系一年级学生 30 名(男女各 15 名)。调查日期为 1994 年 4 月 13~15 日,三天。采用微机和软件是 IBM-PCLXT,将 900 多种食物的热量和各种营养素含量,中国营养学会推荐的“每日膳食中营养素供给量”标准和六种膳食营养状况评价表格贮入数据库。

2. 调查方法 采用询问法。首先设计表格,填写学生逐日逐餐进食的全部主副食,然后按照每种食物进行整理归类输入《系统》,进行自动运算,打印出结果。

二、结 果

1. 膳食构成(见表 1)

表 1 膳食构成

种类	谷类及其制品	豆类及其制品	蔬菜及加工类	鲜干硬果类	畜肉类	乳类	禽肉类	蛋类	鱼虾类	油脂类	糕点类	调味品	其它
女生													
重量(g)	322.4	69.8	235.7	7.2	96.6	33.3	10.9	10.5	0.55	40.0	15.6	7.07	6.94
构成(%)	37.29	8.07	27.26	0.83	11.1	3.86	1.27	1.21	0.99	4.63	1.80	0.82	0.80
男生													
重量(g)	590.1	157	245.3	16.7	85.5	11.1		4.35		32.5		4.2	7.8
构成(%)	51.10	13.61	21.24	1.44	7.40	0.96		0.38		2.81		0.38	0.76

本《系统》能正确提供被调查学生所摄食物构成比例数据，再将此数据与中国营养学会推荐的 1986~1990 年我国膳食组成进行比较，结果表明各类摄入男生较适中，女生偏低；豆类摄入，男女都较充足；蔬菜类、禽肉和蛋类摄入男女都偏低；乳类和鱼虾类摄入，男女严重不足；油脂摄入，男女均偏高。膳食结构不够合理。

2. 热量和各种营养素的摄入量的百分比（见表 2）

表 2 热量和各种营养素摄入量及其占供给量标准的百分比

种类	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	热量 (kcal)	钙 (mg)	磷 (mg)	铁 (mg)	维生素 A (IV)	胡萝卜素 (mg)	硫胺素 (mg)	抗黄素 (mg)	尼克酸 (mg)	抗坏血酸 (mg)
女生													
摄入量 标准	55.1	104.9	269.3	2229	754	964	27.1	156	1.93	1.17	0.53	11.4	55
供给量 标准	75	50	450	2800	600		12	2200	4.00	1.40	1.40	14.0	70
占标准 百分比	69.5	209.8	60	79	126		225	7	48.2	83	37.8	81	78
男生													
摄入量 标准	73.5	108.3	590	3150	1114	1461	40.8	53	2.47	1.66	0.67	18	69
供给量 标准	80.0	50	500	3000	600		12	2200	4.00	1.59	1.59	15	75
占标准 百分比	91.9	216	48	105	186		339.9	2	61.72	110.52	44.54	123	92

本《系统》能够正确提供被调查学生热能和各种营养素的摄入量与供给标准的百分比数据。女生蛋白质摄入量只占供给量的 69.5%，显然不够；男生基本满足需要；热量摄入量女生不足，男生充足；维生素 A 的摄入量男女生均严重不足；男女生核黄素摄入量不足 50%；硫胺素、尼克酸、抗坏血酸女生普遍偏低，男生则充足；钙与铁摄入量男女生均较充足。

3. 热量食物来源分布（见表 3）

表 3 热量食物来源分布

种类	谷类	豆类	其它植物类	动物性食物	纯热量食物	合计
女生						
热量 (kcal)	1124	56	152	660	237	2229
比值 (%)	50.4	2.5	6.8	29.6	10.6	100
男生						
热量 (kcal)	2065	123	173	564	225	3150
比值 (%)	65.5	3.9	5.5	17.9	7.1	100

本《系统》能正确提供各种热量食物来源分布及其数据，调查结果表明，女生各类热量摄入偏低，男生比较适中。

4. 热量营养来源分布 (见表 4)

本《系统》能正确提供各种热量营养来源分布及其数据。按刘志成推荐, 营养素摄入量的热量比值中蛋白质应占 12%~14%, 脂肪应占 17%~25%, 碳水化合物应占 60%~70%。这次调查结果表明, 蛋白质男女生均过低; 脂肪过高; 碳水化合物女生偏低, 男生适中。

表 4 热量营养来源分布

种类	蛋白质	脂肪	碳水化合物	合计
女生				
热量 (kcal)	208	944	1177	2229
比值 (%)	9.3	42.2	43.5	100
男生				
热量 (kcal)	293	97.5	1880	3148
比值 (%)	9	31	60	100

表 5 三餐热量分配

种类	早餐	午餐	晚餐	合计
女生				
热量 (kcal)	401	941	887	2229
比值 (%)	18.0	42.2	39.8	100
男生				
热量 (kcal)	586	1424	1158	3150
比值 (%)	18.0	45.2	36.8	100

5. 三餐热量分配 (见表 5)

本《系统》能正确提供三餐热量分配的数据。陈学存氏认为, 三餐热量分配应为早餐占 30%、午餐占 40%、晚餐占 30%。调查表明, 早餐热量男女生均偏低, 午餐适中, 晚餐均偏高。

6. 蛋白质和脂肪来源分布 (见表 6)

表 6 蛋白质和脂肪来源分布

种类	蛋白质来源分布					脂肪来源分布		
	谷类	豆类	其它植物类	动物性食物	合计	植物性食物	动物性食物	合计
女生								
重量 (g)	24.5	7.9	4.5	15.2	52.1	38.3	66.6	104.9
比值 (%)	47.1	15.1	8.6	29.2	100	36.5	63.5	100
男生								
重量 (g)	41.1	16.9	7.9	9.4	75.3	50.5	57.9	108.4
比值 (%)	55.9	21.8	9.6	12.8	100	46.6	53.4	100

本《系统》能正确提供蛋白质和脂肪来源及其数据。按陈学存建议, 动物蛋白和豆类蛋白比值之和大于 30%。调查结果为动物蛋白和豆类蛋白比值之和女生是 44.3%, 男生是 33%, 说明男女生蛋白质摄入的质较好。

三、讨 论

根据调查结果表明, 学生的膳食应作适当调整, 使之合理化:

(1) 热量、蛋白质如长期偏低, 将会使学生体重减轻, 免疫功能下降、生长发育迟缓、贫血、易衰老、智力发育障碍, 严重的会出现营养不良性水肿等疾病。因此, 必须及时增加膳

食中的热量及蛋白质的供给。

(2) 维生素 A 和核黄素如长期摄入不足,将会使学生发生夜盲症、干眼病、角膜溃疡、角膜硬化病、口角炎、唇炎、阴道炎、脂溢性皮炎等。

(3) 脂肪摄入量需要适当控制,特别是动物性脂肪要适当减少,因为长期脂肪摄入过多易患肥胖症、动脉粥样硬化症。

(4) 三餐分配应增加早餐的热量,因被调查对象早餐的热量均偏低,长期偏低易引起消化道疾病如胃炎、溃疡病等疾病,因此早餐必须达到一定的质量和数量,否则将会影响学生的学习和健康。

四、结 论

(1) 本《系统》能正确地提供热量和各种营养素摄入量,并能进行营养状况评价,能指导食堂合理调查膳食结构,引导学生正确地选择食物。

(2) 从本次调查所提供的营养状况数据可以认为:

①膳食结构不够合理,特别是乳类和鱼类摄入量男女生均明显不够,油脂类过高。

②热量摄入量男生符合要求,女生偏低。蛋白质摄入量及其总热量摄入量百分比男生都偏低,但质量较好;脂肪摄入量及其占总热量摄入量百分比男女生都过高;维生素 A 和核黄素摄入量男女生都不足。

③三餐热量分布男女生均早餐偏低而晚餐偏高。

浅谈食品卫生监督管理

江西省南昌市东湖区卫生防疫站 谢冬英 王玉芳

几年来,由于各级卫生监督机构及食品卫生监督员的努力,食品卫生状况有所改善,食品卫生质量有明显提高,有效地保障了人民群众的身体健康和生命安全,食品卫生监督作用得到社会的普遍承认。

一、食品卫生监督管理的涵义

1. **食品卫生监督** 是指国家授权,由各级人民政府的卫生行政部门代表国家为保障人民身体健康及生命安全,依据国家制定的食品卫生法律、法规和卫生标准等对食品生产经营者的生产活动进行卫生监察和督导。换一句话说,食品卫生监督是指卫生行政机构对辖区生产经营者的违法行为进行行政执法。这种行政执法活动代表的是国家,而不是个人、单位或组织,具有国家属性和国家强制的特征。

2. **食品卫生管理** 是指卫生部门或生产经营主管部门(企业自身),根据国家或卫生部门制定的法规、标准、办法等以及自行制定的规章制度、管理办法等对食品生产经营者进行培

训、检查和督促等管理活动，称为食品卫生管理。

3. 食品卫生监督与食品卫生管理的区别

(1) 卫生监督由国家授权的卫生行政机构代表国家进行卫生执法。

(2) 执行监督的人系由合格的专业技术人员担任并由同级人民政府审定并发给证书，是法定的监督人员。

(3) 食品卫生监督对监督对象的行政行为具有国家强制性，被监督者不得拒绝或不予配合。食品卫生管理是代表组织或企业，管理人员可以由组织或单位委派，管理活动可以与经济效益挂钩，不具有国家的强制性。

通常把食品卫生监督与管理称之为食品卫生监督管理，是因为在实际工作过程中监督是在经常性管理基础上对生产经营者的违法行为进行行政执法，而管理中未能解决的违法行为则可实施监督，两者密切联系，相互配合，构成一个监督管理的整体。我们通常讲的卫生管理一般是指企业主管部门或企业本身的自身管理。因此，卫生监督与卫生管理是相辅相成的关系，也就是监督不能取代或代替自身的管理。相反，只有充分发挥主管部门和单位的自身管理作用，调动被监督单位的积极性、主动性，食品卫生监督工作才能卓有成效的实施，达到保护人民健康的目的。

二、食品卫生监督管理的分类及内容

1. 食品卫生监督管理的分类

(1) 预防性卫生监督：指监督员依据国家行政和技术法规，在食品企业基本建设的设计、新、扩、改建工程，选址和设计、施工、验收等方面，从卫生学角度，根据有关法规、标准和办法进行卫生审查，做到防患于未然。这种卫生审查是建筑设计施工前的一种预先监督，称为预防性卫生监督。

(2) 经常性卫生监督（巡回监督）：指监督员对辖区内的食品生产经营者在执行国家食品卫生法律法规、卫生标准、管理办法等方面进行经常性的了解、检查和监督，目的是及时发现和处理生产经营中存在的卫生问题，这种监督又可分定期和不定期的。

单项监督是指监督员对来自群众的检举、控告、监督和监测中发现的问题，食物中毒和食品污染事故中发生或者可能发生的某一个环节，进行比较深入的卫生检查。

2. 食品卫生监督管理的内容 广义讲，凡是与食品有关的方面都是食品卫生监督的内容。具体讲，有以下几个方面：①审查和发放卫生许可证；②从业人员的健康检查和查出的“五病”对象的调离；③培训从业人员和检验人员；④食品生产经营过程的卫生；⑤食品监测及评价；⑥食品的卫生鉴定；⑦食物中毒和食品污染的调查与处理；⑧追究法律责任。总之，应根据各自的特点和食品卫生标准和管理办法，抓住重点和主要环节进行监督检查。

三、食品卫生监督管理的指导思想及依据

1. 食品卫生监督管理的指导思想 食品卫生监督管理的指导思想必须贯彻教育、指导和处罚相结合，以教育指导为主、处罚为辅的原则，即“以帮为主，帮管结合”。特别是我国现在还处于社会主义的初级阶段，经济不够发达，人民生活水平不高，文化素养较低，人民群

众的卫生意识差，食品行业从业人员法律意识差，如果动辄就罚款和停业，有时会欲速而不达。

2. 食品卫生监督的依据

(1) 《食品卫生法》和江西省“违反《食品卫生法》罚款细则”等地方法规。

(2) 食品卫生标准，分为国家和地方两种标准。我国现行的食品卫生标准有六大类，253个，添加剂食品卫生标准739个。

(3) 单项法规或管理办法也分国家和地方性两种，如粮食卫生管理办法、酒类卫生管理办法、冷饮卫生管理办法、食品添加剂卫生管理办法等几十种。

(4) 各部门相关的法规。如农业部、卫生部、对外贸易部、商业部1959年联合颁布的《肉品卫生检验规程》；卫生部、商业部1960年公布的《食品加工、销售、食品卫生五四制》；1987年国家标准局制定的《食品标签通用标准》和国家工商管理局、卫生部关于发布《食品广告管理办法（试行）》等。

3. 如何帮助和指导食品生产经营者

(1) 帮助提高生产经营者对食品卫生工作的认识。对他们进行宣传、教育和培训，采取办学习班的形式或者贯穿于日常的监督管理中。

(2) 帮助食品行业建立健全自身的管理机构，设置专职或兼职的管理人员。

(3) 根据各个行业的不同特点，提出相应的要求，帮助指导建立和健全卫生制度及卫生设施。

(4) 根据不同的行业，从技术上进行指导，培训从业人员和检验人员。

(5) 加强监督监测，帮助企业提高产品质量，特别是当产品受到污染后，帮助企业积极查找污染源，改进存在的问题。

4. 帮助、指导与确定强制处罚的界线 界线的确定在于违法情节是否严重或故意违法不听取教育和指导，一再违法或违反禁止性条款，或已发生危害后果均属情节较重，必须处罚。处罚时可以考虑违法的主观与客观原因分别加以“量刑”。对违法的主观方面的间接故意违法（间接故意违法，一是指当事人为了图利或其他目的，放任这种违法行为），则必须最大限度地追究违法者的行政法律责任；对那些疏忽大意过失违法，视危害后果的严重与否考虑从轻。在实际工作中，对那些新开业的食品生产经营者，要多教育、多帮助和多指导；对那些以盈利为目的，不管人民身体健康，不听从教育和指导的食品经营生产者要依据法律给予处罚，使他们确信违法行为必然要承担法律责任。在实际工作中，对那些有确凿证据的违法行为，如群众检举控告（调查属实），监测结果证实有明显的危害后果等均可以处罚；对那些缺少证据，或证据不充分的违法行为，则以教育、帮助为主，以免在行政诉讼时败诉。

四、食品卫生监督管理的基本原则

1. 执法必须以法律为准则的原则 执法单位无论采取何种形式的监督管理或实施哪种执法，均必须以法律为依据。执法有据是指行政处罚必须有证明违法的证据。

2. 教育指导与处罚相结合的原则 对那些故意违法者要依法进行处罚，对那些非故意的违法又未造成后果的应以帮助、指导为主。

3. 行政处罚适当的原则 执法单位在法定的自由裁量权限内做出适当的合情合理的行

政处罚决定。

4. 以处罚终端为原则 对违法的处罚均以从事生产经营者为处罚对象。因为现行的食品卫生法是辖区管辖，对辖区外的违法者无权处罚。对辖区外的违法者，一是通过处罚终端原则被处罚者以处罚决定为依据，向辖区外负主要违法责任的生产经营者索赔；二是告之并建议通过当地食品卫生监督机构进行处罚。

5. 凭安全性证明发放的原则 意思是对任何食品、原料和工艺均必须有安全证明方能允许生产和销售。比如对食品生产经营者发放卫生许可证，索取合格证或化验单。对查封的食品，超过保质期的食品等均必须执行此项原则。

6. 一事不再罚的原则 意思是对同一违法行为，只能做一次处罚。但是，被监督对象在接到行政处罚决定后，对需要立即执行的处罚决定，无正当理由拒不执行而又未到申请强制执行期限时，监督机构可以对其再次乃至多次处罚。

五、监督管理程序

(1) 监督时携带监督记录本、检查工具和必要的采样工具，监督员着装整洁、态度和蔼，向被监督者出示证件，说明来意。

(2) 对初检单位，要全面了解情况。听取单位负责人或食品卫生管理人员的情况介绍，了解、询问被监督单位的一般情况，包括单位负责人、卫生负责人、从业人员数、地址、电话、经营项目、单位性质等；自身管理机构情况，包括卫生制度、岗位责任制，卫生设备及卫生设施情况，加工生产主要工艺流程情况，食品生产质量情况等；必要时查阅配方，检验记录及有关技术资料等。

(3) 在被监督单位负责人或其他管理人员陪同下进行现场监督检查，可根据具体情况进行全面或重点检查。对食品和食品生产经营过程的各个环节，如生产场所、环境卫生、原料贮存、工艺流程、操作卫生、产品质量、食具消毒措施、从业人员的个人卫生、卫生许可证、健康证、培训合格证等进行监督检查，并根据要求规定采集化验样品。

(4) 在听取情况介绍，以及现场监督检查的基础上，得出对该单位的初步印象和评价（较好，一般，差），对该单位存在危害最主要的问题提出本人的监督处理意见，并将监督处理意见做好记录。监督记录用词要确切，并请被监督单位负责人过目签字，监督员本人签字。对提出的问题提出限期改意见和复查验收日期，监督员要按期进行复查（此点很重要，关系到监督威信），对到期不改者，按食品卫生法严格进行处罚。如发现较大的或者比较严重的问题，除应及时向监督机构的领导请示汇报外，还要向被监督单位的主管部门反映，以取得领导的支持，发现有可能引起食物中毒或大批食品被污染时，则应迅速采取食品控制措施。

(5) 写好监督情况小结。每月进行监督监测情况小结，包括监督户次数；监督处罚情况；监测数，合格数，好、差典型；找出存在的主要问题，提出下一步搞好食品卫生措施及监督工作意见；一年写出全面书面总结，交领导审阅并存档备查。

论食品卫生知识培训与食品单位自身管理

广州铁路中心卫生防疫站 崔安平

食品卫生管理工作是一项与人体健康、民族兴旺关系密切、社会性较强的科学工作，牵涉面广，任务相当繁重。要抓好食品卫生工作，除了要各级领导的重视和有关部门的协作支持外，抓好食品生产经营人员的卫生知识培训工作是加强食品卫生工作第一环。

多年来，我们举办不同内容、不同程度的学习班、培训班，抓食品从业人员、抓饮食行业领导及骨干的培训。在各级领导的重视和从业人员的配合下，使食品卫生知识培训工作初步走上正规，并取得一定成效。

一、卫生知识培训

1. 卫生知识培训普及班 根据《中华人民共和国食品卫生法》第33条要求，食品监督单位组织培训生产经营人员要岗前培训、岗后轮训的原则，凡是新参加饮食工作的从业人员必须立足于先培训后上岗。多年来，坚持下现场或集中到站办班。通过讲课及看录像、相片、实例等直观教学，使大家受到有理性又有直观形象的教育。学习结束，人人参加考试，合格方发给合格证。为了强化食品从业人员对《食品卫生法》和食品卫生知识教育，提高食品卫生质量意识，每年都组织复训，考核后在合格证上加盖考试合格章。职工的卫生知识培训合格率达100%，提高了饮食工作从业人员的素质，调动了职工的积极性，促进了饮食工作的服务质量。

2. 举办不同层次卫生知识培训班 食品工作有广泛的社会性，同时工作中牵涉到很多部门，如环保、工商、城管、公安、消防等。管区食品单位也是多种多样：国营的、集体的、个体的和租赁承包的等。根据这种情况，分别地多次举办了经理、主任、管理员的食品卫生学习班。把管理人员作为第一要素来抓，提高领导水平。结合食品卫生专业系统的理论学习，将老师请进来讲课，把学员带到现场单位实习，使理论与实践相结合，收到好效果。通过学习，改变了只管人头、金钱挂帅的陈旧观念，懂得了必须掌握卫生知识与法律知识，才能自觉地贯彻食品卫生法。

3. 根据行业特点，分类、分期举办培训班 多年来，先后举办不同行业的技术骨干培训班。如：冷饮班、糕点班、厨师班、服务员培训班等。讲授食品卫生法规、食品卫生常识、各种食品制作过程（HACCP）中的卫生环节，将监督、监测的整个过程贯彻于课堂教学中，并带学员到设备较好、管理较完善的单位学习，边学习边实践。教他们一些简单检验技术。如：常备碘酒，用碘检查餐茶具的洁净度；用测氯试纸测药物消毒浓度是否达到卫生消毒要求等。逐渐形成较完善的规范化科学管理。提高了经营技术及产品的质量，又严格了生产操作规程。生产、卫生双丰收。

二、坚持培训，促进食品单位的卫生管理

1. 管区现状 我站管区包括三条铁路线全长 593.4 公里，三条线路中京广线路 122 公里、广深线路 149.4 公里、三茂线路 322 公里。管区内共 232 个食品单位，每年有大量的管理、监督、监测工作。监督人员少，任务十分繁重，效果却不理想。自从食品单位的领导、职工较为系统地学习食品卫生法规和经过科学管理知识培训后，从思想上认识了食品生产经营单位的自身管理重要性，调动了职工的积极性，绝大部分单位的管理水平有明显提高；自觉协助了监督部门的食品卫生管理工作，又提高了食品生产经营单位的声誉，赢得了消费者的信赖，在广东省组织的食品卫生大检查中多次名列前茅。

2. 培训使食品生产经营单位落实了卫生制度 我们采取多层次、多渠道广泛开展科普宣传与健康教育，利用黑板报、卫生小报、电视录像，促使管区食品经营单位均设立了卫生组织，有专职或兼职卫生管理员。各大酒店、餐厅建立了卫生小组和各项卫生制度，岗位到人，各负其责，每次检查结果均与奖金挂钩。单位领导还定期组织人员学习食品卫生法规和卫生知识，逐步使卫生工作达到规范化、制度化，同时涌现出一批食品卫生管理骨干。

3. 培训使预防性卫生监督、管理工作效果良好 加强预防性卫生监督。当饮食单位要新建、改建、扩建时，都预先将图纸呈送防疫站审查，施工期间主动接受卫生监督，工程竣工经防疫站验收，合格后方可开业。管区食品单位经过新建、改建后，许多单位的布局、工艺流程、卫生设施、洗消设备有了进一步改善，不少单位设施正趋向三化：墙壁瓷片化、炊具不锈钢化、卫生制度规范化。

三、培训加强了食品生产经营人员的职业道德

通过卫生知识的培训，饮食从业人员都认识到食品卫生工作直接关系到人民群众的健康和生命安危，必须建立良好的职业道德，从而更加热爱自己的本职工作。许多单位形成了以讲道德、讲卫生为荣的新局面。他们在食品生产经营环节中自觉遵守卫生操作规程，加强卫生制度的落实，保证食品的安全和采用保留食品营养的科学烹调方法。为消费者提供优质服务，有效地控制了食物中毒的发生。

银州区内街头食品卫生的调查分析

辽宁省铁岭市银州区防疫站 郭 晓
铁岭市卫生防疫站 王笑君

我区 1995 年 4 月开始，有夜间临时营业性质的街头小吃，共计约 45 家。由于夜间经营摊贩设备及卫生条件简陋，熟食品易受污染，在卫生方面存在一些具体问题。为认真贯彻《食品卫生法》，加强食品卫生工作，我站对夜间街头食品卫生情况做了调查，现将调查结果

报告如下。

1. 存在的问题

(1) 卫生设施不完善：绝大多数单位都没有固定的防雨防尘棚，更不能防蝇。全部没有洗手设施，食具均未消毒，只洗刷一遍。多数从业人员不穿工作服。食品存放生熟没分开。熟食存放容器不经洗刷与消毒，有油垢，直接污染食品。

(2) 细菌污染较严重：五件食具大肠杆菌细菌总数均超标（50 个/cm² 以上）。容器、用具 10 件、其中有 5 件检出大肠杆菌，占 50%。手直接拿食品，13 人有 5 人手上检出大肠杆菌。

2. 改进措施

(1) 在开放搞活的经济大潮中，街头食品正方兴未艾，但首先要保障消费者的食用安全卫生。综上所述，街头食品卫生应引起有关部门的重视，需要因地制宜地制订可行而有效的规范。

(2) 监督执法部门应严格控制关键环节。如从业人员体检，食品（包括原料）的卫生质量的监控，防止交叉污染等，以防止食物中毒及食源性疾病的发生与流行。

(3) 深入广泛宣传教育群众，自觉地维护执行《中华人民共和国食品卫生法》。

定型包装食品标志现状及对策

广州铁路中心防疫站 冯煥英 陈雪影

为了解广州铁路地区食品生产经营单位执行《食品标签通用标准》（以下简称《标签标准》）的情况及在使用食品标签方面存在的问题，以加强食品标志监督管理，我们于 1994 年 8~10 月份对食品销售单位销售的各类定型包装食品标志抽查，共抽查 300 件，现将调查结果报告如下。

一、内容与方法

1. 内容 管内食品销售单位定型包装食品标志。

2. 方法 采用统一调查表，按定型包装食品标志内容逐项填写。根据《中华人民共和国食品卫生法》第 23 条和《食品标签通用标准》GB7718—94 为依据进行分类统计，对包装食品标志缺一项及一项以上内容的，即视为项目不全或缺项。

二、结 果

(1) 食品卫生法第 23 条明确规定：“定型包装食品和食品添加剂，必须有产品说明书或者商品标志，根据不同产品分别按规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号、规格、配方或主要成分，保存期限，食用或使用等方法”。近年来，随着食品卫生法的贯彻实施，各食

品生产经营单位人员法制观念不断提高,依据《标签标准》规定要求,严格把住食品进货关。从此次调查情况看,符合《食品卫生法》第23条规定和《标签标准》规定要求的食品标志223件,占74.30%,其中有品名食品标志占99.00%,有厂名食品标志占94.00%,有厂址(产地)食品标志占87.70%。

(2) 本次调查发现,一些食品生产经营单位从业人员食品卫生知识水平低,未严格按定型包装食品标志规定要求采购食品。在300件标志样品中无厂名食品标志118件,占6.00%,无厂址食品标志37件,占12.3%,无生产日期食品标志90件,占30.00%,无保存日期食品标志85件,占28.3%。有些食品标志上只写了保存日期而不标出生产日期和厂名;有的食品标志上甚至连厂名、厂址及生产日期都不标。有77件食品标志项目不全,占25.67%,其中标志内容缺三项以上占23.38%。当这类食品发生卫生质量时,就无法进行监督和处罚。

(3) 调查中还发现有的注有生产日期和保存日期的标签纸在不易被人发现的食物包装袋内,失去了标志的意义;有的食品包装上不标明生产日期和保存日期,使消费者或监督者无法通过标志内容辨别食品是否在安全食用期内。一些从事食品生产经营的个体商贩法制观念淡薄,卫生知识贫乏,以代销方式购进不符合标志要求的包装食品摆在柜台前面,损害了消费者的利益。调查结果提示,今后应加强对个体食品经销单位定型包装食品标志的监督管理及食品经营者食品标志的法规和使用知识的宣传教育工作。

三、定型包装食品标志管理对策

(1) 各级卫生行政部门及卫生单位应向广大食品生产厂家、销售单位及广大消费者宣传定型包装食品标志的意义及辨认方法,提高定型包装食品标志意识。

(2) 卫生行政部门应尽快制订和颁布“食品标志管理办法”,以加强对食品标志的监督管理,对违反规定的食品生产及经营者予以相应的处理或处罚。

(3) 食品销售和批发单位要把住进货关,严格控制批发和销售不符合食品标志规定要求的包装食品,确保食品的安全。

沈阳市东陵区餐具卫生状况探讨

沈阳市东陵区卫生防疫站 鞠景兰 付长林
沈阳市东陵区地方病防治站 康绍森 赵秀伟

为了解东陵区餐饮业餐具的卫生状况,于1995年8~9月份对东陵区城乡106家有代表性的大中小饭店进行了餐具监测,现将结果报告如下。

1. 方法 在所调查的106家饭店中(大型6家,中型52家,小型48家),6家采用热消毒法消毒餐具,75家使用药物消毒,25家用煮沸法消毒。对这些饭店用纸片法进行了微生物学检测(细菌总数,大肠菌群数)。

2. 结果 本次共调查106家饭店,有35.8%(38/106)的饭店餐具符合卫生标准,其中