

所和医疗区建设,导致疾病传播的风险增大,并存在医疗废物流失或扩散的隐患;② 医疗废物暂存设施可开启的门、窗未安装纱门、纱窗,夏秋季蚊蝇、蟑螂进出频繁,导致通过虫媒传播传染病的风险增大;③ 医疗废物暂存设施存在直接通外界的较大缝隙和洞穴,老鼠活动进出自如,导致通过啮齿类动物传播传染病的隐患增大。另外,因为暂存设施不密闭造成雨水渗漏导致设施霉变严重,增加了疾病传播的可能。综上所述,上海市综合性医疗机构医疗废物暂存设施建设已取得成效,但仍存在传播疾病的隐患,需继续按规定要求进行完善,确保卫生和安全。

3.5 进一步规范医疗废物管理和处置

《医疗废物管理条例》出台后,上海市卫生行政部门对全市医疗卫生机构医疗废物管理和处置开展了近5年

的整治和依法执法工作,取得明显效果,目前已进入规范化管理阶段。本次对上海市综合性医疗机构医疗废物管理和处置进行量化监督评估,对有效实施规范化管理具有实际意义。量化监督评估结果显示,医疗废物管理和处置的不少环节离规范要求还有差距,被扣分较多的项目包括未按规定要求实施医疗废物处置管理的监控工作、运送工具未按要求进行消毒清洁、医疗废物包装标签不完整、分类收集点设置和分类收集工作不符合规范要求、医疗废物内部交接和登记未达要求等,提示这些医疗废物管理和处置环节是进一步规范工作的重点。

4 参考文献

[1]上海市卫生局.上海市医疗废物卫生管理规范[S].2007.

(收稿日期:2010-08-03)

文章编号:1004-9231(2010)11-0582-03

· 卫生监督 ·

上海市闵行区餐饮单位复合调味料使用情况调查

袁巍,李黎军,孙家友,曹健(上海市闵行区食品药品监督所,上海201100)

复合调味料是一种以多种调味料经特殊风味设计,工业规范化生产,可以赋予食品、菜肴特殊风味或调味的调味品^[1]。复合调味料是当前发展最快、最有潜力的新型调味产品。在现代食品工业、餐饮业和家庭厨房发挥着越来越重要的作用,在食品加工中是不可缺少的,与人民生活紧密相关。餐饮业的复合调味料是当前食品安全监管工作中的薄弱环节,是违法添加非食用物质和滥用食品添加剂的藏身之处,存在较大的食品安全隐患。目前尚未见对复合调味料中的食品添加剂使用情况进行系统的调查和分析的报告。我们通过对餐饮业食品添加剂使用状况的调查和分析,探索相应的监管对策,指导餐饮企业规范化管理,在菜肴制作中合理使用食品添加剂。在整个食品安全链上,把好最后一道食品安全防线,确保人民群众的餐饮消费安全。

1 对象与方法

2009年6—8月,在闵行区12个街道、乡镇内分层抽取各种类型、规模的餐饮单位。闵行区地理位置特点是,有发展较快的城区、城乡结合部和广大的农村地区,在选择调查样本时,对上述3个地区的餐饮单位进行分层,抽取99户作为调查对象(表1)。在被调查单位中对95位采购人员开展关于食品安全知识调查。

根据《食品安全法》等法律法规关于食品原料采购、

预包装食品标签、食品采购索证和进货查验等相关要求设计调查表,进行现场调查,同时对餐饮单位使用的复合调味料开展抽检,并对检验结果进行分析。

表1 餐饮单位(户)所属地区分布

地区	大型饭店	中型饭店	火锅店	烧烤店	集体食堂	合计
城区	12	8	10	11	4	45
城乡结合部	8	3	10	7	4	32
农村	1	9	0	0	12	22
合计	21	20	20	18	20	99

2 结果

2.1 餐饮单位复合调味料使用情况

2.1.1 分类 复合调味料种类繁多,几乎所有加工食品都离不开复合调味料。按照用途分,可分为佐餐型、烹调型、强化风味型共计3种类型。按照所使用原料分,可分为肉类、禽蛋类、水产类、果蔬类、粮油类、香辛料、其他共计7种类型。按照风味地区分,可分为中国传统风味用复合调味料、方便食品用复合调味料、日本风味、欧美风味、东南亚风味、伊斯兰风味、世界各国特色风味的复合调味料、其他共计8种类型^[2]。

本次调查了583件复合调味料,按照所使用原料分类,肉类62件、禽蛋类42件、水产类21件、果蔬类2件、粮油类257件、香辛料178件、其他21件。

2.1.2 使用情况 调查的99户餐饮单位,在荤菜加工中使用复合调味料的79户次,在蔬菜、水产品、熟食卤味

基金项目:上海市闵行区自然科学研究课题(2009MHZ008)。

作者简介:袁巍(1970—),女,主管技师,硕士。

加工中使用的分别为43、28、16户次(表2)。

2.1.3 进货查验情况 各餐饮单位对复合调味料进货查验制度很多企业没有落实,集体食堂有65.0%的单位

建立了验收台帐,70.0%的单位能提供索证索票,情况相对较好,其次为中型饭店,烧烤店的情况最差(表3)。

表2 菜肴中复合调味料使用情况

菜肴类别	大型饭店		中型饭店		火锅店		烧烤店		集体食堂		合计	
	使用数	使用率(%)	使用数	使用率(%)	使用数	使用率(%)	使用数	使用率(%)	使用数	使用率(%)	使用数	使用率(%)
蔬菜	10	47.6	10	50.0	9	45.0	7	38.9	7	35.0	43	43.4
荤菜	17	80.9	20	100.0	16	80.0	14	77.8	12	60.0	79	79.8
水产品	6	28.6	10	50.0	4	20.0	3	16.7	5	25.0	28	28.3
熟食卤味	6	28.6	8	40.0	0	0.0	1	5.6	1	5.0	16	16.2

表3 各类单位复合调味料进货查验情况

项目	大型饭店		中型饭店		火锅店		烧烤店		集体食堂	
	建立数	构成比(%)	建立数	构成比(%)	建立数	构成比(%)	建立数	构成比(%)	建立数	构成比(%)
建立进货验收台帐	5	23.8	12	60.0	8	40.0	4	22.2	13	65.0
索证索票	8	38.1	13	65.0	8	40.0	4	22.2	14	70.0

2.1.4 外包装标识 583件复合调味料中含有多种食品添加剂,有增味剂、增稠剂、香精香料、着色剂、酸度调节剂、甜味剂、抗结剂、防腐剂、抗氧化剂、膨松剂、改良剂、酶制剂共计12个类别。99件复合调味料标签不符合《食品标签通用标准》(GB 7718—1994)的要求,不符合

率为17.0%,其中78件复合调味料食品添加剂名称未清晰标注,或是标注增稠剂、增味剂、乳化剂等字样,或是标注由英文和阿拉伯数字组成的代码;8件样品未标识成分;13件进口的复合调味料无中文标识(表4)。

表4 99件复合调味料标签不符合情况

项目	大型饭店	中型饭店	火锅店	烧烤店	集体食堂	合计
食品添加剂标识不清晰	17	22	12	15	12	78
无成分标注	0	3	2	3	0	8
无中文标识	5	5	0	3	0	13

2.1.5 违规使用食品添加剂情况 在餐饮单位现场调查中,发现如下问题:一是违法添加非食用物质,在火锅店查到以灭活罂粟籽加工而成的复合调味料如鲜香王。二是超范围使用食品添加剂,在加工熟食卤味时使用着色剂,在火锅汤底中加入乳化硅油,水发产品制作中添加过氧化氢。三是使用假冒伪劣食品添加剂,例如着色剂三角唛。

2.1.6 问题复合调味料的使用情况 本次调查中还发现了一些复合调味料,为食品和多种食品添加剂的混合产品,在菜肴的烹调加工中食品添加剂起了主导性作用,姑且称之为问题复合调味料,在餐饮单位使用的比较普遍。比如“松肉粉”,其主要成分为食用盐、白砂糖、淀粉、木瓜蛋白酶,而所起“松肉”作用主要是木瓜蛋白酶。调查中发现的类似问题复合调味料有“6961B猪肉粉末香精”、“鸭肠王中王腌粉”、“嫩肉粉”、“卤味增香膏”等近30件。这些问题复合调味料不属于食品添加剂范畴,因此部分生产厂家大打“擦边球”,将食品和食品添加剂混合而成复合调味料,变相扩大了食品添加剂的使用范围。同时,由于复合调味料种类繁多,无统一的加工工艺,且

缺乏相应的国家标准,成分中含有多种食品添加剂,产生了较大的食品安全隐患。

2.1.7 实验室检验结果 抽查餐饮单位复合调味料36件,4件样品成分标识中无苯甲酸钠,3件样品成分标识中无山梨酸钾,1件样品成分标识中未标识安赛蜜,但实验室分别检出了苯甲酸钠、山梨酸钾、安赛蜜。

因受目前检测技术的限制,仅能对部分防腐剂、甜味剂和着色剂进行检测,其他食品添加剂如乳化剂、抗结剂、抗氧化剂、膨松剂、增味剂、酶制剂等无法进行检验。并且产品标签上仅仅标识食品添加剂的种类,而不是食品添加剂确切的名称。并不是所有的抗氧化剂、乳化剂等都可以在复合调味料中使用的,这是复合调味料的最大隐患所在。

2.2 采购人员问卷调查情况

95名采购人员对4类关于复合调味料食品安全知识测试题总的回答正确率为44.2%,复合调味料外包装标签回答正确率为49.9%,其他3类问题的回答正确率均低于平均水平(表5)。

表5 95名采购人员食品安全知识测试回答情况

题目类别	正确回答人数	正确率(%)
复合调味料外包装标签(8项)	48	49.9
复合调味料应符合标准(2项)	39	41.1
查验供货商资质(3项)	41	43.2
索证索票(2项)	40	42.1
合计	168	44.2

3 讨论

3.1 问题复合调味料应纳入食品添加剂管理范畴

问题复合调味料是食品与多种食品添加剂的混合产品,实质是复合食品添加剂,因此应将其纳入食品添加剂的管理范畴,严格界定复合调味料和食品添加剂,这样方可对生产企业从法规上有约束。餐饮单位是复合调味料的终端消费使用者,只有上游企业生产出的产品符合要求,经过正常的流通领域销售,下游餐饮企业才有可能购买到合格的产品。质量监督部门严控源头,工商行政管理部门对流通过程实施有效的监管,食药监部门对餐饮消费开展有力的监管与技术指导,各部门加强协作,才能在过程监管中有效控制问题复合调味料的使用。

3.2 建立成分图谱库,研发检测方法

目前,我国的复合调味料产业发展迅速,市场需求与日俱增,但每种调味料的产量不是很大,因其行业的特点,制订国家标准较难。即使各生产企业制定了相应的企业标准,受到检测技术和方法的限制,对于监管的意义不是很大。因此应在大量调查研究的基础上,建立调味料食品添加剂成分图谱库,为准确判定复合调味料中食品添加剂的种类和含量提供依据,这是解决该问题较有效的方法。另外一个突出的问题是,很多食品添加剂目前尚无有效的检测方法和技术。因此,在研发实验室检

测方法的同时,还应加快食品添加剂快速检测试剂盒的开发。有了复合调味料食品添加剂成分图谱库和检测方法,执法部门可依据标准衡量产品质量,对不合格产品的相关责任人追究责任,确保消费者的安全健康。

3.3 形成由消费者决定使用添加剂的氛围

应加强关于食品添加剂知识的普及和宣传,使市场逐渐过渡到最终不是从生产单位的需求出发,而是从市场上消费者对食品添加剂的敏感程度出发决定是否使用添加剂,对生产者形成巨大压力,使生产者引起重视。

3.4 提升监管能力,帮助和指导企业

本调查显示,复合调味料种类繁多,问题调味料难以溯源,查验制度未有效落实,已成为影响复合调味料安全性的因素。食品原料索证索票和台帐制度的建立显得尤为重要,应帮助指导餐饮单位建立有效的食品原料采购管理制度。在今后工作中,《食品安全法》的宣贯仍是监管工作的重心,加强对从业人员的业务培训,提高对食品添加剂的认识。在本次调查中,还发现了违规使用食品添加剂的情况,监管部门应根据不同餐饮食品的品种,掌握餐饮单位使用的主要食品添加剂,分门别类制定《餐饮食品常用食品添加剂安全使用指南》,真正做到帮助和指导企业,将规范化管理落到实处。

4 参考文献

- [1]曹雁平,于群. 调味料的作用、安全风险与对策[J]. 中国调味品, 2006, (1): 10-15.
- [2]王仲礼. 论复合调味料的现状及发展趋势[J]. 江苏调味副食品, 2003, 20(6): 5-7.

(收稿日期:2010-04-07)

文章编号:1004-9231(2010)11-0584-03

· 医学教育 ·

临床医学专业预防医学实习回顾与基地建设探索

艾自胜, 李觉, 戴秋萍, 陈芳, 张志强, 刘艺敏, 张欣文, 徐思红(同济大学医学院, 上海 200092)

由于环境因素、社会经济因素和人口因素的不断变化,以及科学技术发展与进步,疾病谱和死亡谱的改变,医学模式从生物医学模式向生物—心理—社会医学模式的转变,这就要求临床医生不仅能治疗病人,还应具有预防疾病,维护和促进健康的能力^[1]。非预防医学专业学生的预防医学实习是预防医学教学的重要组成部分,也是学生掌握及运用预防医学知识,提高学生动手能力的重要途径。社区服务的实习体现了国家面向社区、重

视社区工作的导向,临床医学、社区医学与预防医学的有机结合,提高了医学生为人民健康服务,发现解决社区卫生问题的能力,促进了学生整体素质的提高。1991年3月5日,国家教委高等教育司发出“全国普通高等学校临床医学专业五年制主要课程基本要求”的通知,明确规定临床医学生必须进行预防战略实习,并首次提出了要进行为期1个月的预防医学社会实践的要求。为此,我院预防医学教研室在1991年就确立了预防医学教学必须与社区实践相结合的原则,并在86级临床医学本科生首次实行预防医学集中14d的实习。实践教学是医学院校教学工作的重要组成部分,无论是临床医学专业学生

基金项目:同济大学教育教学改革与研究项目(1500104057)。

作者简介:艾自胜(1966—),男,讲师,博士。