

# 银耳食品中砷和二氧化硫污染的调查

郭胜利 福建省宁德地区卫生防疫站 (352100)

随着我国食用菌市场的开发,银耳从栽培、加工到批发、销售已形成较大的生产、加工和销售市场。产品也畅销国内外。1992年12月,我们对我区部分从事银耳栽培、加工、批发和销售的专业户的银耳卫生质量进行调查,现将结果报告如下。

## 1 内容和方法

1.1 调查对象 抽查我区从事银耳栽培、加工、批发和销售专业户20户,其中栽培场2个,加工场10个,批发部和销售点各4个。

1.2 采样方法 现场随机抽查栽培场的鲜银耳2份,加工场的干银耳10份,批发部和销售点的干银耳各4份,计20份。其中使用硫磺熏蒸加工漂白的银耳13份,未使用硫磺熏蒸的银耳7份(包括鲜银耳2份),每份样品取500g。

1.3 理化检验 按照中华人民共和国国家标准《食品卫生检验方法(理化部分)》检测银耳的砷含量<sup>[1]</sup>和二氧化硫残留量<sup>[2]</sup>。

1.4 判定标准 根据国家食品卫生标准的《银耳卫生标准》<sup>[3]</sup>和《食品添加剂使用卫生标准》<sup>[4]</sup>判定。

## 2 结果

2.1 砷 13份使用硫磺熏蒸加工漂白的银耳,砷含量全部超标;7份未使用硫磺熏蒸的银耳,砷含量均符合判定标准。

表 砷、二氧化硫污染情况

	砷含量 mg/kg			二氧化硫残留量 g/kg		
	6~25	26~50	>50	0.16~1.0	1.1~1.5	>1.5
份数	9	3	1	10	3	2

2.2 二氧化硫 13份使用硫磺熏蒸加工漂白的银耳,二氧化硫残留量全部超标;7份未使用硫磺熏蒸的银耳有3份二氧化硫超标。

2.3 砷、二氧化硫污染情况 砷含量最低为6.0mg/kg,最高为100mg/kg,超过国家银耳卫生标准的3~65.6倍;二氧化硫残留量最低为0.16g/kg。最高为1.92g/kg。

## 3 讨论

现在市场销售的银耳大多采用人工漂白,使银耳由自然浅黄变成雪白,改变其外观色泽,以招揽顾客购买。本次调查的20份银耳中,有13份使用硫磺熏蒸漂白的银耳,其砷含量和二氧化硫残留量均超标,究其原因,都是由于在银耳加工过程中使用硫磺熏蒸漂白污染所致;7份未使用硫磺熏蒸的银耳,其砷含量均未超标,二氧化硫有3份超标,分析其超标原因,系因与使用硫磺熏蒸的银耳混堆在一起所致。

## 4 建议

各地应根据卫生部颁发的《食用菌卫生管理办法》等有关规定,加强对银耳栽培、加工和销售人员的食品卫生法规和食品卫生知识宣传,尤其是要教育银耳加工者严禁使用硫磺熏蒸漂白,以免银耳受到砷和二氧化硫的污染。同时,应加强对银耳加工、批发和销售等环节的卫生监督管理,经常检测银耳卫生质量,一旦发现加工、批发或销售不符合卫生要求或卫生标准的银耳,要依法严肃处理,以保护消费者身体健康。

## 5 参考文献

- 1 中华人民共和国标准. 食品卫生检验方法(理化部分). 北京:中国标准出版社,1986,36~42
- 2 中华人民共和国标准. 食品卫生检验方法(理化部分). 北京:中国标准出版社,1986,125~126
- 3 中华人民共和国卫生部. 银耳卫生标准. GB 11675k 89.1989k 11k 08
- 4 中华人民共和国卫生部. 食品添加剂使用卫生标准. GB 2760k 86.1986k 09k 18