

酸盐 0.2~0.5 克即可引起食物中毒,3 克可致死。亚硝酸盐食物中毒表现出发病急、中毒人数多、容易造成死亡、社会影响大等特点,须引起足够重视,而加强宣传教育,严格亚硝酸盐的生产、经营管理是预防亚硝酸盐中毒的有效措施。

另外,本次还通报了误食河豚鱼的食物中毒事件有 3 起,中毒 11 人,死亡 3 人。河豚鱼是一种常见海产有毒鱼类,在沿海地区因误食河豚鱼引起食物中毒事件屡有发生。卫生行政部门在预防河豚鱼食物中毒的工作中,不仅要积极配合水产等部门,严格规范河豚鱼的捕捞、收购、存放等,防止河豚鱼流入市场;还需要加强河豚鱼的识别知识的普及宣传工作,增强群众预防河豚鱼中毒的意识和防护能力。

## (二) 投毒

本次通报的重大食物中毒事件中,因投毒引起的有 2 起,中毒 125 人,无死亡。如:1 月 4 日,重庆丰都县发生投毒引起的食物中毒,中毒 72 人;1 月 25 日,湖南涟源现发生投毒引起的食物中毒,中毒 43 人。投毒的物质均为国家明令禁止生产和销售的农药—氟乙酰胺。

## (三) 食品生产加工不当

本次通报的重大食物中毒事件中有 3 起是因食品生产加工不当引起的。其中 2 起发生在学校,1 起发生在家庭,如:1 月 19 日,四川内江市发生学校加工四季豆不当引起的食物中毒,中毒 15 人;1 月 27 日,北京市海淀区发生学校因加工食品不当引起的食物中毒,中毒 34 人;1 月 23 日,新疆米泉市发生家庭食品加工不当引起的 A 型肉毒中毒,中毒 4 人,死亡 1 人。食品生产经营者应当严格按照国家食品卫生标准和要求进行生产加工,避免食物中毒的发生。

今年元旦春节期间,各地卫生行政部门按照卫生部的部署,组织开展了一系列食品卫生监督检查活动,有效地消除了发生食物中毒的隐患,保障了广大群众节日期间食品安全。但是,从今年的食物中毒的发生情况看,发生食物中毒的隐患依然存在,各级卫生行政部门要结合本地区的特点,进一步加强食品卫生知识的宣传教育工作,提高群众预防食物中毒的能力;要认真贯彻执行《食物中毒事故处理办法》,加强食物中毒预防与控制工作,提高食物中毒的管理水平。

中华人民共和国卫生部  
二〇〇〇年三月八日

# 卫生部文件 卫法监发[2000]第 90 号

## 卫生部关于 2000 年第一次 全国食品卫生监督抽检结果的通报

各省、自治区、直辖市卫生厅(局):

根据《卫生部关于印发 2000 年健康相关产品监督抽检计划的通知》(卫法监发[1999]第 579 号)的要求,今年 1—2 月份,北京、上海、山东、河南、云南、内蒙、福建、湖北、四川、辽宁、黑龙江、天津、海南、浙江、宁夏、陕西、甘肃、广东、河北、重庆、广西、湖南、江西、安徽、西藏、江苏、吉林等 27 个省、自治区、直辖市卫生厅(局)组织抽检食用植物油、面粉、蜜饯、葡萄酒、白酒、熟肉制品等 6 种普通食品共计 1258 种。依据国家有关标准进行检验和评价,1134 种合格,124 种不合格(产品名单见附件)。现将抽检情况通报如下:

### 一、各类食品的抽检情况

#### (一) 食用植物油

共抽检食用植物油 141 种, 检验项目为酸价、过氧化值、浸出油溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1。合格产品有 134 种, 合格率 95.0%。不合格产品 7 种(见附件表一)。

## (二) 面粉

共抽检面粉 198 种, 检验项目为过氧化苯甲酰。合格产品 174 种, 合格率 87.88%。不合格产品 24 种(见附件表二)。

## (三) 蜜饯

共抽检蜜饯 189 种, 检验项目为菌落总数、大肠菌群、色素、苯甲酸钠、糖精钠。合格产品 123 种, 合格率 65.08%。不合格产品 66 种(见附件表三)。

## (四) 葡萄酒

共抽检葡萄酒 66 种, 检验项目为二氧化硫残留量、铅、菌落总数、大肠菌群。合格产品 64 种, 合格率 96.97%。不合格产品 2 种(见附件表四)。

## (五) 白酒

共抽检白酒 313 种, 检验项目为甲醇、杂醇油、铅。合格产品 310 种, 合格率 99.04%。不合格产品 3 种(见附件表五)。

## (六) 熟肉制品

共抽检熟肉制品 351 种, 检验项目为亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。合格产品 329 种, 合格率 93.73%。不合格产品 22 种(见附件表六)。

## 二、被检食品存在的问题

本次抽检的葡萄酒、定型包装的白酒两类产品的合格率较高, 但其他几类食品都存在着不同程度的卫生质量问题, 主要表现在:

(一) 食用植物油油脂氧化的问题。本次抽检发现的 7 种不合格产品, 其中酸价或/和过氧化值指标不合格的产品 6 种, 说明食用植物油问题主要是油脂氧化。酸价及过氧化值两项指标均是反映油脂卫生品质的指标, 其数值超标越高, 说明油脂变质程度越严重。食用酸价、过氧化值、浸出油含量超标的植物油会对人体健康造成危害。另外, 还有一种不合格产品是, 浸出油溶剂残留量超标。浸出油溶剂残留量具有致癌性, 国家卫生标准对其有严格的限量要求。

(二) 面粉中食品添加剂含量超标问题。本次抽检发现的 24 种不合格产品, 均是过氧化苯甲酰指标不合格。过氧化苯甲酰为面粉处理剂中的一种, 起漂白作用。如过量使用, 对小麦中的  $\beta$ -胡萝卜素、维生素 A、维生素 B、维生素 E 等营养素有较强的破坏作用, 损害其营养成分。

(三) 蜜饯卫生质量问题。本次抽检发现的 66 种不合格产品, 其中糖精钠指标不合格的产品 33 种, 苯甲酸钠指标不合格的产品 18 种, 色素指标不合格的产品 24 种, 微生物指标不合格的产品 9 种。蜜饯的卫生问题主要表现在: 1、滥用食品添加剂, 如超标使用糖精钠、苯甲酸钠; 2、超过标准规定的使用范围滥加色素, 如日落黄、胭脂红、柠檬黄等; 3、蜜饯产品的微生物污染问题也不可忽视。

(四) 熟肉制品微生物污染问题。本次抽检发现的 23 种不合格产品, 其中微生物指标不合格的产品 13 种, 亚硝酸盐指标不合格的产品 9 种。由此可见, 熟肉制品的卫生问题主要是微生物污染及超量添加亚硝酸盐。亚硝酸盐在熟肉制品加工过程中用作发色剂, 同时它又是一种致癌物, 所以国家标准对其使用量有严格的限制。

各级政府卫生行政部门要按照“卫生部 2000 年健康相关产品监督抽检计划”的要求, 认真组织抽检工作, 及时上报抽检结果。对抽检中发现的问题, 要结合当地的实际情况, 加强食品的卫生监督检查, 督促企业认真实施“食品企业卫生规范”, 严格执行国家有关卫生标准, 确保食品安全。对本次监督抽检中发现的不合格产品, 各地要依法严肃处理, 并及时将处理结果函报我部卫生法制与监督司。

附件: 2000 年第一次全国食品卫生监督抽检不合格产品名单

中华人民共和国卫生部  
二〇〇〇年三月八日

地址:

进食时间:      日      时      分

死亡人数:

可疑中毒食品:

其他症狀: \_\_\_\_\_

临床诊断:

用药情况:

治疗效果:

其他事项:

工作单位:

联系地址:

联系电话:

处理情况记录:

记录时间: 年 月 日

被调查人姓名: 性别: 年龄:  
 家庭住址: 家庭电话:  
 工作单位: 单位地址: 单位电话:  
 调查地点: 调查时间: 年 月 日 时  
 发病时间: 月 日 时

主要体征: (在横线上打√或填写具体描述, 空余项打×)

发热\_\_\_\_(℃) 恶心\_\_\_\_ 呕吐\_\_\_\_次/天 腹痛\_\_\_\_ 腹泻\_\_\_\_ 头痛\_\_\_\_ 头晕\_\_\_\_  
 持续时间\_\_\_\_

若有腹痛, 部位在: 上腹部\_\_\_\_ 脐周\_\_\_\_ 下腹部\_\_\_\_ 其他\_\_\_\_

腹痛性质: 绞痛\_\_\_\_ 阵痛\_\_\_\_ 隐痛\_\_\_\_ 其他\_\_\_\_

若有腹泻, 腹泻\_\_\_\_次/天, 腹泻伴随体征\_\_\_\_

腹泻物性状: 洗肉水样\_\_\_\_ 米泔水样\_\_\_\_ 糊状\_\_\_\_ 其他\_\_\_\_

其他症状: 脱水\_\_\_\_ 抽搐\_\_\_\_ 青紫\_\_\_\_ 呼吸困难\_\_\_\_ 昏迷\_\_\_\_

治疗情况: 1) 治疗单位:

临床诊断:

用药情况(药物名称及剂量):

2) 自行服药(药物名称及剂量)

3) 未治疗:

发病前 72 小时内摄入的食品调查(自发病时间向前追溯 72 小时)

进食情况	当天( 月 日)			昨天( 月 日)			前天( 月 日)		
	早餐	午餐	晚餐	早餐	午餐	晚餐	早餐	午餐	晚餐
食物名称及数量									
时间									
场所									

其他可疑的食品: 进食时间: 进食场所: 进食数量:

临床及实验室检验结果(没有进行临床或者实验室检验的可以不填)

样品名称及检验项目	检验结果	意义(有、无、可疑)

若实验室检验结果有意义, 可疑致病因素为: \_\_\_\_\_

被调查人签字:

调查人(2人)签名:

调查日期: 年 月 日

中毒发生情况	食物中毒事故发生地点: _____省_____市_____县(区)_____村(镇、街道) 进食场所: 该场所属于: (1) 集体食堂 (2) 饮食服务单位 (3) 食品摊贩 (4) 家庭 (5) 其它 同餐进食人数: _____中毒人数: _____入院就诊人数: _____死亡人数: _____ 进食时间: _____年_____月_____日_____时_____分 发病时间: 首例病人: _____月_____日_____时_____分 末例病人: _____月_____日_____时_____分 潜伏期(小时): 最短: _____最长: _____中位数: _____ 中毒症状(填写有该症状的人数): 恶心_____呕吐_____腹泻_____腹痛_____发热_____ 其他症状(详述症状和人数): _____				
中毒食物	1. 动物性食品: 肉与肉制品 <input type="checkbox"/> 乳与乳制品 <input type="checkbox"/> 蛋与蛋制品 <input type="checkbox"/> 水产品 <input type="checkbox"/> 其它: _____ 2. 植物性食品: 谷类及制品 <input type="checkbox"/> 豆类及制品 <input type="checkbox"/> 植物油 <input type="checkbox"/> 果蔬类 <input type="checkbox"/> 其它: _____ 3. 其它食品: _____ 4. 不明 <input type="checkbox"/> 5. 该食物通过哪种方式确认? 1. 流行病学调查确认 <input type="checkbox"/> 2. 实验室化验确认 <input type="checkbox"/>				
责任单位	1. 集体食堂 <input type="checkbox"/> 3. 食品摊贩 <input type="checkbox"/> 5. 食品加工厂 <input type="checkbox"/> 7. 其它 <input type="checkbox"/> 2. 饮食服务单位 <input type="checkbox"/> 4. 家庭 <input type="checkbox"/> 6. 批发零售单位 <input type="checkbox"/> 8. 不明: _____				
中毒发生原因	1. 原料污染或变质 <input type="checkbox"/> 5. 误用有毒品种 <input type="checkbox"/> 9. 其它: _____ 2. 加工不当 <input type="checkbox"/> 6. 加工人员污染 <input type="checkbox"/> 10. 不明 <input type="checkbox"/> 3. 生熟交叉污染 <input type="checkbox"/> 7. 食用方法不当 <input type="checkbox"/> 4. 熟食储存不当 <input type="checkbox"/> 8. 用具容器不洁 <input type="checkbox"/>				
有意义的采样和检验结果	样本来源及名称	检验份数	阳性份数	(结果和均值)	
	-----	-----	-----	-----	
	-----	-----	-----	-----	
	-----	-----	-----	-----	
	-----	-----	-----	-----	
致病因素	微生物: 1. 沙门氏菌属 <input type="checkbox"/> 5. 肉毒梭菌 <input type="checkbox"/> 9. 链球菌 <input type="checkbox"/> 2. 变形杆菌 <input type="checkbox"/> 6. 葡萄球菌肠毒素 <input type="checkbox"/> 10. 霉菌毒素 <input type="checkbox"/> 3. 致病性大肠杆菌 <input type="checkbox"/> 7. 蜡样芽孢杆菌 <input type="checkbox"/> 11. _____ 4. 副溶血性弧菌 <input type="checkbox"/> 8. 椰毒假单胞菌酵米面亚种菌 <input type="checkbox"/> 农药及 1. 有机磷 <input type="checkbox"/> 4. 砷化物 <input type="checkbox"/> 7. 重金属 <input type="checkbox"/> 化学物 2. 有机汞 <input type="checkbox"/> 5. 亚硝酸盐 <input type="checkbox"/> 8. 甲醇 <input type="checkbox"/> 3. 有机氯 <input type="checkbox"/> 6. 棉酚 <input type="checkbox"/> 9. _____ 动植物: 1. 河豚鱼 <input type="checkbox"/> 4. 有毒贝类 <input type="checkbox"/> 7. 动物内脏 <input type="checkbox"/> 2. 高组胺鱼类 <input type="checkbox"/> 5. 毒蘑菇 <input type="checkbox"/> 8. 发芽马铃薯 <input type="checkbox"/> 3. 其它有毒鱼类 <input type="checkbox"/> 6. 四季豆 <input type="checkbox"/> 9. _____ 原因不明: <input type="checkbox"/>				

报告单位: (章) \_\_\_\_\_地址: \_\_\_\_\_邮编: \_\_\_\_\_

报告人: \_\_\_\_\_电话: \_\_\_\_\_报告时间: \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

注: 1. 每起食物中毒事故都应填报本表。2. 在有“☐”项目内划√或在划横线的项目上填写具体说明 3.

本调查表由食物中毒发生地负责调查的卫生行政单位负责填报,并在接到食物中毒报告后的一个月  
 内分别上报上级卫生行政部门和中国预防医学科学院信息中心。调查尚未结束的也应先按期进行  
 初报。