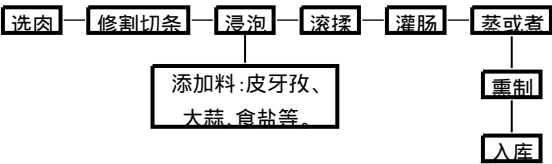




乌鲁木齐市部分市售熏马肠卫生状况

帕提古丽 罗建新 李卫东
(乌鲁木齐市卫生防疫站,新疆 乌鲁木齐 830002)

熏马肠是新疆少数民族喜食的一种传统食品,主要原料为马肉,有浓厚的地方风味特色,生产工艺具有独特性,不加发色剂(亚硝酸盐)以及其它添加剂。其传统的主要生产工艺过程为:



以前该类食品一般冬季家制自食为主,少批量销售。随着人民市场意识的提高,近几年该类食品逐步进入市场,打破以前的季节性 & 小规模生产的局面。

为了保证我市广大消费者的安全,也为了便于熏马肠的监督管理,我们对熏马肠的卫生状况、销售摊点及销售人员的办证情况等进行了 & 一次较全面的

调查。

1 材料与方法 2001 年 12 月 ~ 2002 年 2 月在乌鲁木齐 6 个市场随机采取 50 份样品。按 GB 5009 — 1996 检测铅、砷、亚硝酸盐。按 GB 4789 — 1994 检测大肠菌群及菌落总数。

判定标准 因为熏马肠暂时没有卫生标准,亚硝酸盐参照 GB 2725.1 — 1994 (肉灌肠卫生标准),铅、砷分别参照 GB 14935 — 1994 (食品中铅限量卫生标准)及 GB 4810 — 1994 (食品中砷限量卫生标准)判定。大肠菌群以及菌落总数均参照 GB 2725.1 — 1994 (肉灌肠卫生标准)判定。

2 结果
2.1 理化指标全部合格。
2.2 微生物检测结果见表 1。

表 1 熏马肠微生物检测结果

样品总数	大肠菌群 MPN/100 g			菌落总数 CFU/g		
	范围	合格份数	合格率 %	范围	合格份数	合格率 %
50	< 30 ~ 230	42	84	< 100 ~ 210000	13	26

[收稿日期:2002 - 11 - 26]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2003)01 - 0091 - 01

《中国食品卫生杂志》2003 年征订单

姓 名	邮 编	单 位
订阅份数	地 址	
备 注		

注:此单仅作为订阅用,请务必逐项填写清楚,以便收到订阅款后,按此单返回正式收据。(请复印使用)