

此基础上建立的 ELISA 检测方法,最低检出浓度为 5 ng/mL,灵敏度要高于 AOAC ELISA 法(800 ng/g)^[7],且方法简单,易于操作,可同时检测大量样品,尤其适用于基层检测机构大面积筛选样品之需,有广泛的应用前景,该方法拟申报国家标准检测方法。

参考文献

- [1] European Commission. Opinion of the scientific committee on food on *fusarium* toxins . Part2 : zearalenone (ZEN) [DB/OL]. europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf. 2002-06-22.
- [2] Safety evaluation of certain food additives: zearalenone[Z]. WHO Food Additives Series 44. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, 53rd Report. World Health Organization, Geneva, 2000. www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v44jec14.htm
- [3] Rudolf Krska. Mycotoxins of growing interest zearalenone,

- third joint FAO/WHO/UNEP international conference on mycotoxins[Z]. Tuis, Tunisia, 1999-03-03-06.
- [4] 徐志凯. 实用单克隆技术[M]. 西安:陕西科学技术出版社,1992.
- [5] 沈关心,周如林. 现代免疫学实验技术[M]. 武汉:湖北科学技术出版社,1998,398-400.
- [6] 罗雪云,刘宏道,周桂莲,等. 食品卫生微生物检验标准手册[M]. 北京:中国标准出版社,1995,368-375.
- [7] AOAC. Zearalenone in corn, wheat, and feed, enzyme-linked immunosorbent (Agri-Screen) method[Z]. AOAC official method of analysis (1995) 994. 01, Revision March 1998.
- [8] Collection of occurrence data of *fusarium* toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States[R]. Report of experts participating in Task 3. 2. 10. 9. Zearalenone, April 2003. www.mold-survivor.com/fusariumtoxins.htm

[收稿日期:2004-09-21]

中图分类号:R15;Q949.32;Q813.2 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2005)01-0013-04

卫生部文件

卫监督发[2004]310号

卫生部关于食品分装加工 及分装食品监督管理有关问题的批复

福建省卫生厅:

你厅《关于食品分装加工及分装食品监督管理有关问题的请示》(闽卫法监[2004]154号)收悉。经研究,批复如下:

一、根据《食品卫生法》第五十四条规定,食品生产经营指一切从事食品的生产(不包括种植业和养殖业)、采集、收购、加工、贮存、运输、陈列、供应、销售等活动。以大包装食品为原料直接通过分装加工方式生产定型包装食品的企业属于食品生产经营企业,应当依据《食品卫生法》第二十七条的规定办理卫生许可证,其生产贮存条件应符合《食品企业通用卫生规范》(GB14881-94)及相关卫生规范的要求。

二、以单纯性分装或添加少量其他成分后分装的定型包装食品的生产日期按分装日期标注;产品保质期应按被分装食品的原保质期日期标注,若添加成分的保质期比被分装食品的保质期短,则产品保质期按添加成分的原保质期日期标注。

此复。

中华人民共和国卫生部
二〇〇四年九月十四日