

表 村级食品经营网点三证发放情况调查统计表

类别	户数	总人数	卫生许可证				健康检查合格证				食品卫生知识培训合格证			
			有证户数	%	无证户数	%	有证人数	%	无证人数	%	有证人数	%	无证人数	%
饭店	29	161	19	65.52	10	34.48	134	83.23	27	16.77	19	11.80	142	88.20
职工食堂	64	158	5	7.81	59	92.19	134	84.81	24	15.19	8	5.06	150	94.94
食品销售点	451	757	26	5.76	425	94.24	316	41.74	441	58.26	0	0	757	100.00
食品加工点	113	263	38	33.63	75	66.37	165	26.74	98	37.26	0	0	263	100.00
食品商贩	290	308	49	16.90	241	83.10	120	38.96	188	61.04	0	0	308	100.00
合计	947	1647	137	14.47	810	85.53	869	52.76	778	47.24	27	1.64	1620	98.36

4.1 由各区、县政府牵头,协调工商、农牧、卫生各部门之间的管理关系,以乡镇为单位,建立健全村级食品卫生管理组织,由乡镇卫生院防保科召开乡村医生会议,学习食品卫生法和三证发放管理的规定,按统一标准,进行摸底登记。

4.2 区、县级食品卫生监督机构派员参加乡镇级召开的三证发放管理会议,并会同工商、农牧等部门的工作人员,参加乡镇组织的村级食品网点的卫生监督检查,对符合三证发放要求的经营户,进行现场联合办公,保证三证的及时发放。

4.3 组织以乡镇为主,食品卫生监督机构派员参加的食品从业人员健康检查和食品卫生知识培训班子。以自然管区为区域,对从业人员进行健康检查和卫生知识培训,对合格者由监督机构签发合格证书,并由乡镇卫生防保人员及乡村医生负责发放到户,做到省时、省力、及时。

4.4 充分利用广播、电视、报纸、实物、图片、黑板报等宣传工具及方式,深入宣传食品卫生法和食品卫生知识,宣传模范守法的先进事迹,对违反食品卫生法的人和事公开曝光,进一步增强食品从业人员的法制观念和食品卫生知识水平。

对一起在面粉中随意使用添加剂事件的探讨

蒋作虎 周汉鄂 乌鲁木齐市卫生防疫站 (830002)

1994年5月,乌鲁木齐市疆川挂面厂反映,该厂近期生产的挂面被连续退货,原因是挂面有较重的哈喇味。由于该厂历来按规定的工艺流程生产挂面,而面粉是从奇台县某面粉厂购进的,该厂怀疑面粉有质量问题,请本站协助调查。

经卫生学调查及检验证实,该批挂面的哈喇味,是因随意在面粉中加入过氧化

苯甲酰造成的。

1 卫生学调查

1.1 挂面厂现场调查

原料卫生 面粉为奇台县某面粉厂生产。色黄白不匀,未霉变,闻之有较重哈喇味。共计100t。

简易工艺流程 面粉选择→搅拌→压

延工序→干燥工序→包装→成品。车间加工布局合理,无交叉污染。

个人卫生 穿戴工作衣帽并洁净。未见带戒指、涂指甲油者。

成品感官检查 挂面色浅白,不均匀;无虫蛀、霉变;有较重哈喇味。

1.2 客户调查

沙依巴克区百花食品店、市乐帮贸易中心、县粮油加工厂供销公司、自治区粮油中转站经营部、红旗新村商场第二门市部、日光杂货商站、新疆假肢厂综合服务部等单位均反映该厂近期挂面有哈喇味,消费者纷纷退货。其中从日光杂货商站购买者反映,食入挂面后有头疼、恶心现象。

2 实验室检验

检验材料 在该厂库房随机采取不同进货日期的面粉各 2kg,共 2 份;不同生产日期的挂面各 5kg,共 2 份。

检验项目 酸价、过氧化值、水份及过氧化苯甲酰。

检验方法 酸价、过氧化值、水份按文献〔1〕。过氧化苯甲酰按文献〔2〕。

3 结果

3.1 过氧化苯甲酰测定见表 1。

表 1 过氧化苯甲酰测定结果 g/kg

序	样品	过氧化苯甲酰
1	挂面	0.118
2	挂面	0.075
3	面粉	0.418
4	空白	0.065

3.2 酸价、过氧化值及水份测定见表 2。

4 讨论

对一起在面粉中随意使用
添加剂事件的探讨——蒋作虎 周汉鄂

该厂生产的挂面,使用奇台县某面粉厂的面粉后,即发生哈喇味。据查,生产厂为增白面粉,加入了广州市某公司生产的面粉增白剂。此种增白剂主要由过氧化苯甲酰和惰性填料组成。

表 2 酸价、过氧化值及水份测定结果

序	样品	酸价	过氧化值%	水份%
1	挂面	9.78	1.45	10.37
2	挂面	25.37	1.04	11.88
3	面粉	17.66	0.13	8.57
4	面粉	13.01	0.10	9.60

4.1 面粉储存一段时间后,由于面粉中的酶与空气作用而熟化,使质量得到改善。过氧化苯甲酰可使此过程在短时间内完成。其次,面粉中的其它酶及微生物的作用可使面粉质量下降,过氧化苯甲酰可抑制酶及微生物的生长。然而,只有当烘焙试验中,显示出面粉需要进行熟化处理时,才在面粉中加入熟化剂。由此卫生部将其列入食品添加剂中的改良剂类下(GB 2760k 86)。并规定在面粉中的最大使用量为 0.3g/kg。从表 1 可见,样品 3 的过氧化苯甲酰含量已超过了国家标准规定。

4.2 新产面粉含微量的叶黄素,呈微黄色,过氧化苯甲酰与面粉中水份作用生成活性氧,活性氧使叶黄素褪色,达到面粉漂白目的。但是卫生部未将过氧化苯甲酰列入食品添加剂中增白剂类下。因此如作为增白剂使用,是违反《中华人民共和国食品卫生法(试行)》的。

4.3 面粉中含有淀粉、脂肪、碳水化物、蛋白质、灰份等,也会发生酸败。表 2 可见,如参照糕点卫生标准,酸价、过氧化值均已超标。这与过氧化苯甲酰过量使用

(下接第 28 页)