

冷冻食品卫生标准微生物学指标存在的问题与建议

管洪义 辽宁省营口市卫生防疫站 (115004)

国家对 GB 2759—81 冷冻食品卫生标准于 1996 年进行了修订,现行的 GB 2759.1—1996 冷冻食品卫生标准,对微生物指标仍按冷冻食品原料及其含量的不同制定了 4 个微生物限量指标。

标准中关于含豆类、含乳、蛋 10% 以上的冷冻食品大肠菌群允许值偏高,不利于提高冷冻食品的卫生,有必要进行修改。

(1) 冷冻食品的乳、蛋含量难以确定。GB 2759.1—1996 标准中规定,乳、蛋含量在 10% 以下的冷冻食品,菌落总数 $\leq 10\,000/\text{mL}$,大肠菌群 $\leq 250/\text{mL}$;乳、蛋含量在 10% 以上的冷冻食品,菌落总数 $\leq 25\,000/\text{mL}$,大肠菌群 $\leq 450/\text{mL}$ 。上述标准以乳、蛋含量为界限,菌落总数标准相差 1.5 倍,而抽查市场上销售的冷冻食品从外观或产品包装标识上辨别不出乳蛋的含量高于或低于 10%,这就给含乳、蛋的冷冻食品的卫生学评价造成了难度,对一个试样的检验结果会因估测的乳、蛋含量的不同而做出不同的评价。

(2) 含豆类、含乳、蛋 10% 以上的冷冻食品大肠菌群允许值偏高。1997 年抽检我市生产的含豆类、

含乳、蛋 10% 以上的冷冻食品 81 份,大肠菌群符合标准的为 78 份,超标的仅 3 份,合格率 96.3%。其中大肠菌群值小于或等于 $30/100\text{ mL}$ 的为 70 份,占 86.4%; $30/100\text{ mL} < \text{大肠菌群值} \leq 100/100\text{ mL}$ 的为 4 份,占 4.9%;大肠菌群值 $> 100/100\text{ mL}$ 的为 7 份,仅占 8.6%,可见 91.4% 的试样大肠菌群值在 $100/100\text{ mL}$ 范围内,而标准值为 $450/100\text{ mL}$,标准值偏高,不利于提高冷饮食品的卫生质量。

建议

(1) 在国家标准中用易于测定的蛋白质等营养成分的含量取代乳、蛋含量来划分微生物限量标准,这样更具有科学性。

(2) 各级食品卫生监督机构严格要求冷饮生产厂家在产品包装标识上标明食品原料的成分及乳、蛋的含量。

(3) 对 GB 2759.1—1996 标准中含豆类、含乳、蛋 10% 以上的冷冻食品大肠菌群允许值进行修改,降低大肠菌群允许值标准,控制在 $\leq 100/100\text{ mL}$ 的范围内以利于提高冷冻食品的卫生质量。

对一起生产销售假冒酱油案的评析

朱建如 湖北省食品卫生监督检验所 (430070)

1 案例简介

十堰市红星酱油厂系国有企业,1997 年 1 月从该市劳务市场招聘一临时工王××,分派其任务为晚上照看厂房,负责工厂安全,白天为工厂送酱油至市内各营业部、代销点。王××利用晚上无人监督的机会,从市场上购进酱色、味精、食盐等调料,用工厂的设备私自加工配制酱油,并偷用工厂的酱油瓶和标签,冒充工厂生产的发酵酱油,利用送货的机会将假

冒酱油混在工厂生产的酱油中一起销售。至 1997 年 10 月底,被十堰市卫生防疫站在监督检查中发现为止,共销售假冒酱油 5 000 多瓶,价值 15 000 余元。十堰市卫生防疫站经过合议认为,王××利用十堰市红星酱油厂的设备私自加工配制酱油,并冒充该厂生产的发酵酱油销售,其行为违反了《中华人民共和国食品卫生法》第 9 条第 7 项之规定,依据《中华人民共和国食品卫生法》第四十二条之规定,应给予没收违