

氧化值随保温时间的延长增加幅度较大,见表3及图2。保温3个月后鱼油的过氧化值比未保温试样平均增加了一倍多,最高的甚至达2.4倍。可见鱼油类保健食品保存期是一个值得注意的问题。

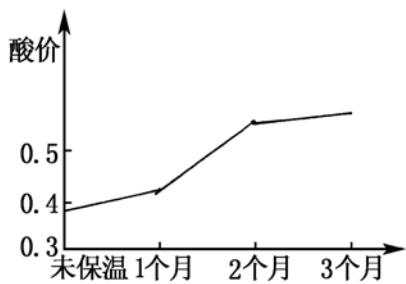


图1 鱼油稳定性实验的酸价变化趋势

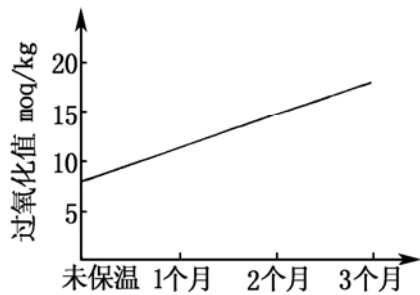


图2 鱼油稳定性实验的过氧化值变化趋势

3 小结

鱼油作为一种保健食品,具有调节血脂水平及提高机体免疫功能的作用。通过对进口鱼油的检测,发现鱼油制品的重金属含量全部合格,酸价指标也未超过我国植物油的标准。而代表油脂新鲜度的过氧化值在稳定性实验中变化较大,是鱼油类产品控制卫生质量好坏的一个重要指标,为今后制定鱼油卫生标准提供了依据。

中图分类号: 255.2⁺4 文献标识码: C 文章编号: 1004—8456(2000)01—0025—03

信阳地区保健食品市场调查结果分析

赵素强¹ 赵芳¹ 李春华² 余大勇¹ 张毅¹

(1. 河南省信阳市卫生防疫站, 河南 信阳 464000; 2. 河南省新县卫生防疫站, 河南 新县 465552)

《保健食品管理办法》于1996年6月1日实施以后,我们于1997年3、4月间对信阳地区食品市场进行了调查,检查涉及61个食品生产经营单位,查出无批号或标示有保健功能的食品115种,其中本地生产厂家8家,有产品17种。总的结论是假冒伪劣保健食品充满市场。根据这一情况,我们在全区对保健食品市场进行了历时一年的清理整顿工作,并于1998年3月再次对市场进行一次调查。现将调查结果报告如下。

1 材料与方法

- 1.1 调查范围 全区10个县、市的食品批发、零售单位,每县、市城区选30户,农村集镇选15户保健食品生产厂家。
- 1.2 调查内容 市场销售的标示有保健功能的食品的品种、数量,并逐项登记其标签内容。
- 1.3 实验室检验 在信阳市和信阳县分别采样62份和35份,共97份试样。

微生物指标按《食品卫生检验方法(微生物部分)》规定方法操作;理化指标按《食品卫生检验方法(理化部分)》规定方法操作;检验结果按GB 16740—97 保健(功能)食品通用标准判定。

2 结果

2.1 市场情况 全区共检查486户食品经营单位,4户保健食品生产厂家。检查出标示有保健功能的食品528种,其审批情况见表1。

表1 528种标示有保健功能的食品审批情况统计表

	卫生部批	省、市批	无批号	合计
数量	349	95	84	528
构成比 %	66.2	17.9	15.9	100

卫生部批准的保健食品334种,新资源食品15种;

省、市批准的药食两用食品 62 种,强化食品 33 种;无批号的有 84 种,如海带丝的包装上印有调节血脂、降压健身的功能等。

528 种产品来自全国 22 个省、市,364 个企业。其中有本省的 24 家企业,43 个品种,本地区 4 个厂,6 个品种。进口产品 28 个品种。

本地原有 8 家保健食品厂,经整顿后有 4 家关门停产,尚保留 4 家继续生产。

2.2 食品标签情况 528 种食品标签情况统计结果见表 2。

不符合标签标准的主要原因,一是有疗效宣传内容,50 种,占 87.7%;二是有虚假、夸大宣传内容,25 种,占 43.8%;三是项目不全,有的缺适宜人群,有的缺贮存方法,有的有保质期,但找不到生产日期,29 种,占 50.9%。

528 种食品按标签标示的保健功能共 18 种,功能统计情况见表 3。

6 种功能的食品占总数的 65.2%,余下 12 种功能的食品占 34.8%。

2.3 卫生学指标检验 结果见表 4。A 与 B 相比, $P < 0.05$; A 与 C 相比, $P < 0.001$; B 与 C 相比, $P < 0.001$ 。从 97 份试样卫生学指标检验结果看,以卫生部批的合格率为最高,其次是省批的,而无批号的为最差,仅 61.9%。

表 2 528 种食品标签情况统计表

	卫生部批准	省、市批准
试样数	349	95
合格数	337	87
合格率 %	96.6	91.6

注: 84 种未经批准,未进行合格统计。

表 3 528 种食品标示功能统计表

	免疫 调节	调节 血脂	抗疲 劳	延缓 衰老	调节 血糖	抑制 肿瘤	其它	合计
卫生部批	79	42	36	20	18	10	144	349
省、市批	25	17	14	12	7	6	14	95
无批号	11	12	5	7	8	15	26	84
构成比 %	21.8	13.4	10.4	7.4	6.3	5.9	34.8	100

表 4 97 份试样卫生学指标检验结果统计表

检验项目	卫生部批准的			省、市批准的			无批号的		
	数量	合格数	%	数量	合格数	%	数量	合格数	%
细菌总数	58	57	98.3	18	17	94.4	21	18	85.7
大肠菌群	58	56	95.2	18	16	88.9	21	17	81.0
致病菌	58	58	100.0	18	18	100	21	21	100.0
感官	58	56	95.2	18	16	88.9	21	15	71.4
铅	58	58	100.0	18	17	94.4	21	15	71.4
砷	58	58	100.0	18	18	100.0	21	19	90.5
铜	58	56	95.2	18	15	79.8	21	15	71.4
合计	58	55	93.5(A)	18	15	79.8(B)	21	13	61.9(C)

3 讨论与分析

3.1 保健食品市场情况大为好转 在所查 528 种食品中,无批号品种占 15.9%,这就是说,80% 以上的这类食品有了批准文号。这一结果与 1997 年检查结果相比情况大为好转,那时由于各保健食品生产企业正处于整顿申报阶段,本地市场上有卫食健字的食物寥寥无几,而假冒伪劣产品充满市场,鱼龙混杂,真假难辨。可见,自《保健食品管理办法》颁布以后,经过一年多的整顿,的确见了效果。

3.2 保健食品标签情况还不理想 经卫生部批保健食品的合格率为 96.6%。仍有少数品种有疗效用语。省批的合格率为 91.6%,不合格的主要原因是夸大、虚假宣传。而无批号的产品其标签内容仍然混乱,什么延年益寿,强身大补,益脾健胃,补肝强心,滋阴补肾等无所不包。

从这批保健食品标示的保健功能看,功能品种比较集中,居前 6 位的功能品种占总数的 65.2%,余下 12

种功能的品种仅占 34.8%, 这表明生产企业在产品开发上有严重的跟风意识, 盲目搞重复开发。

3.3 从卫生学检验结果看, 卫生部批的保健食品合格率最高(93.5%), 主要是这类食品多为小包装, 如口服液、胶囊等, 密封完好, 不易污染。而无批号的产品多为袋装或瓶装粉剂, 如人参乳晶, 强身大补晶等, 其合格率仅为 61.9%, 这些产品多是那些不具备条件的小厂所产。

3.4 根据上述结果与分析, 作者认为, 对于保健食品市场仍需做好两项工作。

首先, 严格监督执法。保健食品市场经过一年多的整顿之后, 总体来说情况是好的, 但是仍有 15.9% 的三无产品(无批准文号、无检验合格证、无化验单)在市场上销售, 这些多属假冒伪劣产品, 它们有精美的外包装, 神奇的功能说明, 误导消费者的名称。根据有关法规规定, 卫生监督部门必须严格监督执法, 把那些“三无产品”消除出市场, 该查封的查封, 该销毁的销毁, 该处罚的处罚, 只有这样才能维护广大消费者的合法权益。同时还要根除地方保护主义, 要对本地的食品生产经营企业严格监督管理, “未经卫生部审查批准的食品, 不得以保健食品生产经营; 未经省级卫生行政部门审查批准的企业, 不得生产保健食品”, 大家都从本地做起, 保证在自己属地管辖范围内不生产假冒伪劣保健食品, 堵住源头, 保持本地一片净土, 才能确保全国的保健食品市场健康发展。

其次, 加强宣传教育。对食品生产经营人员进行保健食品卫生知识培训, 要使他们不断提高职业道德, 不见利忘义, 不经销“三无产品”, 还要教会他们正确购销保健食品, 采购保健食品时必须索取卫生部发放的《保健食品批准证书》的复印件和货证相符的检验合格证, 只有这样, 才能把严购销关, 从而杜绝非法产品进入流通领域, 确保广大消费者买到合格放心的保健食品。

中图分类号: TS218; F713.52 文献标识码: C 文章编号: 1004—8456(2000)01—0027—03

徐州市地产饮料卫生学调查

王世平 张广金

(江苏省徐州市卫生防疫站, 江苏 徐州 221003)

为了解本市饮料生产销售中的卫生情况, 以便加强监督管理, 我们于 1998 年 7 月对徐州市的饮料生产企业进行了卫生学调查, 其结果分析如下。

1 内容与方法

1.1 对徐州市区饮料生产企业进行一般卫生学调查。

1.2 随机抽取 5 个饮料加工厂生产的碳酸饮料, 按要求分别用国家标准测定其糖精钠、胭脂红、日落黄、柠檬黄、苯甲酸钠的含量。

1.3 随机抽取徐州市 4 个饮料厂(苯甲酸钠作防腐剂, 期限在 35~ 40 d 内)待销售的饮料及 1 个使用山梨酸作防腐剂厂的饮料, 送实验室, 按照 GB 4789.2.3.4.5.6.15《食品卫生微生物学检验》方法进行菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌检验。

1.4 每个生产厂分别采集洗刷消毒过待使用的 210 mL 的空饮料瓶 5 只, 加灭菌蒸馏水充分振荡冲洗后检验; 用消毒过的器皿采集待使用的香精、白糖, 用灭菌瓶采集待灌装的过滤水、合成料, 送实验室进行菌落总数、大肠菌群、霉菌检验。结果按 GB 27592—1996 碳酸饮料卫生标准评价。

1.5 霉菌检验 取样 1 mL 用孟加拉红培养基倾注法在 28℃培养 3~ 7 d, 计数, 将分离到的菌种转移于蔡氏和马铃薯葡萄糖培养基上, 在 28℃下培养 7 d。根据霉菌形态特征, 挑取菌落作乳酸苯酚液压片, 在显微镜下观察其形态特征, 作霉菌属群鉴定。