

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。

2 结果与分析

2.1 徐州市五个饮料生产企业均取得卫生许可证,生产布局基本符合卫生要求,灌装饮料的空瓶使用前用温碱水洗刷、消毒后灌装。有两个生产企业防蝇防尘设施不全(纱门纱窗残缺),103名从业人员均经过健康检查,取得健康证上岗,检查时有16名工作人员未穿戴工作衣帽,占15.5%。

2.2 所查饮料生产企业胭脂红、日落黄、柠檬黄、糖精钠、苯甲酸钠等食品添加剂使用广泛,但操作人员对添加剂使用剂量掌握不准,一般凭经验使用,使其产品中添加剂含量超标,见表1。

2.3 对4个厂用苯甲酸钠作防腐剂生产的5个品种饮料,共抽试样114个,pH值在4~5之间,菌落总数合格110个,合格率96.49%,大肠菌群合格112个,合格率达98.25%。致病菌均未检出,详见表2。

20份使用防腐剂山梨酸生产的菠萝汽水细菌指标全部合格。

2.4 对正在使用的桔子、菠萝、柠檬、水蜜桃香料各采5个试样,均未检出霉菌。空饮料瓶、配兑的合成料、白糖、香精各采20个试样,结果详见表3。

从表3可见,有50份试样霉菌超过国家标准(霉菌 ≤ 10 /mL),其中青霉35份,占70%,曲霉8份,占16%,镰刀菌5份,占10%,木霉菌1份,占2%,漆斑菌属1份,占2%。

2.5 114份使用苯甲酸钠作防腐剂生产的饮料霉菌超标率为74.56%,20份使用山梨酸作防腐剂生产的菠萝汽水霉菌超标率为10%,两者经 χ^2 检验 $P < 0.01$,差别非常显著。苯甲酸钠对多种细菌有明显的抑菌作用,但对多种霉菌及酵母的效果较差,而山梨酸对霉菌、酵母和需氧菌均有抑制作用。本市饮料生产使用的防腐剂基本上是苯甲酸钠,所以霉菌污染严重,详见表4。

85份霉菌超标试样中,其中青霉菌53份占62.35%,主要有淡紫青霉、产紫青霉、桔青霉;曲霉26份占30.59%,主要有黄曲霉、杂色曲霉、构巢曲霉、黑曲霉等;镰刀菌、木霉菌、漆斑菌属6份占70.6%。

3 小结与建议

3.1 所查饮料生产企业在饮料生产中,使用食品添加剂不能严格按照GB 2760-86食品添加剂使用卫生标准添加,使其产品中的糖精钠、柠檬黄等添加剂含量超过国家标准。

3.2 所检饮料细菌指标合格率较高,均在85%以上,由于使用的防腐剂大多为苯甲酸钠,不能有效地抑制和

表1 饮料中部分添加剂含量测定结果 g/kg

检测项目	试样数	范围	\bar{x}	超标 试样数	试样超 标率 %
糖精钠	48	0.12~ 0.37	0.19	7	14.6
胭脂红	34	0.02~ 0.21	0.18	4	11.8
日落黄	21	0.02~ 0.75	0.36	3	14.3
柠檬黄	18	0.04~ 0.83	0.38	4	22.2
苯甲酸钠	70	0.13~ 0.46	0.18	7	10.0

表2 饮料细菌指标检测情况

试样名称	试样 数	菌落总数 cfu/ mL		大肠菌群 MPN/ 100 mL	
		合格试样数	合格率 %	合格试样数	合格率 %
柠檬汽水	33	33	100.00	33	100.00
菠萝汽水	15	13	86.66	15	100.00
桔子汽水	21	21	100.00	21	100.00
粒粒橙汽水	18	16	88.68	18	100.00
水蜜桃汽水	27	27	100.00	25	92.55
合计	114	110	96.49	112	98.24

表3 各种原辅料霉菌检出情况

试样名称	合格试样数	合格率 %
空瓶	6	30.00
合成料	16	80.00
过滤水	2	10.00
白糖	16	80.00
香精	10	50.00

表4 饮料中霉菌检出情况

试样名称	试样数	合格试样数	合格率 %
柠檬汽水	33	8	24.24
菠萝汽水	15	2	13.33
桔子汽水	21	5	23.81
粒粒橙汽水	18	4	22.22
水蜜桃汽水	27	10	37.04
合计	114	29	25.44

杀灭霉菌、酵母菌,影响产品的内在卫生质量。霉菌超标率较高,均在60%以上。

3.3 建议在饮料生产中使用对细菌、霉菌均有杀灭和抑制作用的山梨酸作防腐剂(山梨酸作防腐剂生产的饮料细菌指标全部合格,霉菌超标率为10%)。

3.4 食品卫生监督部门应加强对饮料生产企业的卫生监督监测和食品卫生知识培训。生产单位应严格按照国家标准使用添加剂。

参考文献:

[1] 食品卫生国家标准汇编4[S].北京:中国标准出版社,1997

[2] 卫生部食品卫生监督检验所.食品卫生标准使用手册(食品卫生标准分册)[S],1996

中图分类号:F768.2;R155.5⁺9 文献标识码:C 文章编号:1004—8456(2000)01—0029—03

西安地区面粉增白剂使用情况的调查

高卫平 王 鸿 乔复兴 刘 华 崔亚珍 王 江
(陕西省卫生防疫站,陕西 西安 710054)

随着生活水平的提高,人们对面粉的色泽要求越来越高,因此企业普遍采用了添加面粉增白剂的方式。越来越白的馒头引起了有关领导和群众的警惕。为摸清面粉增白剂的使用情况,我们对西安地区部分面粉加工企业进行了调查。

1 调查对象与内容

1.1 调查对象 西安地区的面粉加工厂,按企业设备投资的多少分为大、中、小3型。本次共调查面粉加工企业34家,其中投资在500万元以上的大型企业5家,100万元左右的中型企业8家,50万元以下的小型企企业21家,有4家企业是引进国外设备。

1.2 调查内容 调查围绕面粉增白剂的使用情况进行。

1.2.1 增白剂 据34家企业的调查,使用的增白剂品种均为食品级的过氧化苯甲酰,其含量在27%~32%之间。增白剂有进口和国产的,国产的分别来自广东、河南、辽宁、陕西、浙江等省。这些增白剂多数有当地卫生行政部门审批颁发的“卫生许可证”(表1)。我们在检查中发现产品标签不规范,有的产品未标明过氧化苯甲酰的含量;有的未详细说明使用方法和使用剂量。1996年国家对面粉增白剂使用量进行了修订,由原来的0.3g/kg下降为0.06g/kg,但有的产品仍按原标准说明,导致个别企业计算错误,以致添加量超标。

1.2.2 增白剂使用情况 面粉因含有微量的叶黄素而呈黄色,过氧化苯甲酰与面粉中水分作用后生成活性氧,促使叶黄素褪色,达到漂白作用。100%的被调查企业有添加增白剂设备,国产设备多为山西运城生产的“微量喂料机”和广东省南海地区生产的“微量粉末分配机”,其添加量是以设备的转速和面粉流速来确定;进口设备是通过电脑控制添加量。

表1 面粉增白剂合格证明索取情况 份

产品数	有合格证明	无合格证明
15	10	5
%	66.67	33.33

大部分企业将增白剂添加设备安置在装袋之前,再经过过筛和混匀设备,使增白剂均匀。

2 调查结果 现场抽检试样42份,其中特一粉14份,特二粉20份,小麦剥皮精粉8份,采用气相色谱法测定过氧化苯甲酰含量。

检测结果表明:符合国家标准要求的37份占88.09%;检测值在0~0.05g/kg之间,平均值为0.012