

自贡市城区食用化猪油市场卫生学调查分析

范正轩 李 群 张代洪

(自贡市卫生防疫站, 四川 自贡 643000)

化猪油是人们的常用食品,其卫生状况与人体的健康密切相关。我们于1999年1月和2月,对我市城区食用化猪油市场进行了卫生学调查,现报告分析于下。

1 调查对象和方法 在自贡城区内从事食用化猪油生产、使用、销售的食品生产经营者,属本次调查对象。调查采用单纯随机抽样调查方法,按设定的调查表格和采样方法,现场调查和采样,试样送检验室按国家食品卫生标准检验方法检验,检验结果按GB 10146—88猪油卫生标准评价。

2 调查结果

2.1 现场卫生学调查结果

包装标识 所调查的60家,按《食品标签通用标准》进行检查,60家均属“几无”产品,即无定型包装,又无厂名、品名、厂址、生产日期、生产批号、保存期限等。

外包装 所调查的60家,有28家采用塑料桶或塑料盆盛装(其中采用有色塑料桶16家),占46.7%;有12家采用铁皮桶直接盛装,占20.0%;有12家内层用塑料袋,外层用铁皮桶盛装,占20.0%;仅有8家采用瓦缸或搪瓷桶盛装,占13.3%。

索证情况 调查60家,均未向销售单位索取检验合格证或化验单。

化猪油的来源 调查的60家,有40家来源于本市某肉联厂,占66.7%;有12家是自己熬制,占20.0%;有8家来自成都市五块石批发市场,占13.3%。

2.2 实验室检验结果 本次调查共计采样60件,合格32件,总合格率为53.3%。不合格的项目有:折射率、感官、过氧化值,不合格率分别为33.3%、13.3%、6.7%。

3 分析讨论

3.1 从化猪油的包装标识,来看对消费者的潜在危害性。本次调查,100%的单位的化猪油都属“几无”产品,且100%均未索证,这是严重违反《食品卫生法》和《食品标签通用标准》的行为。“几无”产品是假、冒、伪、劣食品的温床,是造成“毒猪油”食物中毒事件的根源所在,由此而给消费者带来的潜在危害性就可想而知了。

3.2 从卫生学调查和检验结果来看,加强食用化猪油的卫生管理,规范化猪油市场是十分重要的。

食品生产经营者缺乏食用油脂类食品的卫生常识,客观上造成化猪油卫生问题多,违法现象普遍。

食品卫生管理力度不够。近几年来,我市没有对化猪油进行过专项执法检查,也未在市场上对化猪油进行过抽样监测,更谈不上规范化猪油市场的问题。

将本次调查食用化猪油的合格率53.3%与1998年自贡市各类食品抽检总合格率77.7%相比较,差异有显著性($\chi^2=19.6, P<0.05$);与1998年全市植物油的抽检合格率77.9%和糕点的抽检合格率87.9%相比较,均分别有显著性差异($\chi^2=11.8, P<0.05$ 和 $\chi^2=31.3, P<0.05$),说明化猪油的卫生问题是不可忽视的,必须加强管理。

中图分类号: R15, TS225.2⁺1 文献标识码: C 文章编号: 1004—8456(2000)04—0043—01