

3 讨论

3.1 从实验室检测结果分析,贵阳市一次性快餐盒从生产后待出厂 批发 临使用前的过程中都有细菌污染,细菌总数和大肠菌群的污染都有逐渐加重的趋势,且以临使用前的产品污染最重。结合现场卫生学调查分析,造成微生物污染主要有2个环节:一是快餐盒经高温(180)机压成型、紫外线消毒后,在包装工序中受包装车间环境的影响和操作人员的手而污染。二是在临使用前,产品从包装中取出后,放置时间过长,保洁措施不当,并通过经营人员的手而污染。从出厂到批发的运输、贮存过程的污染不明显。应采取的相应控制措施是:一、在包装

工序中,对机压成型、消毒后的产品要及时包装,缩短存放时间;在非包装时间,应对包装车间进行紫外线消毒;同时包装工人应讲究个人卫生。二、餐饮业经营者在使用一次性餐盒时,应随用随取,取出的产品应加强保洁措施。

3.2 根据贵阳市食品卫生监督监测统计资料,贵阳市2000年餐具消毒合格率(按GB 14934—94标准、纸片法检测大肠菌群判定)为82.1%,本次调查临使用前的一次性快餐盒合格率(纸片法)为85.5%,略高于一般餐具的消毒合格率,并不表现出明显的“卫生”优势。

[收稿日期:2001-08-25]

中图分类号:Q946;R15,R735.2 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2002)01-0036-02

青岛市市售葡萄酒卫生调查

高峰传 赵 鑫 李 洁

(青岛市卫生局卫生监督所,山东 青岛 266033)

为了解市售葡萄酒中食品添加剂的使用情况,为食品卫生监督管理工作提供科学依据,我们于2001年第一季度,对青岛市市售的29个厂家生产的29份葡萄酒进行了一次调查分析。

1 材料与方法

1.1 样品采集 本次调查所采用的样品均是从市内四区的食品超市、大中型商场中随机抽取,共抽取葡萄酒样品29份。

1.2 测定方法 GB/T 5009.35《食品中着色剂的测定方法》。

1.3 评价依据 GB 2758—81《发酵酒卫生标准》、GB 10344—88《饮料酒标签标准》、GB 7718—94《食品标签通用标准》、GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB/T 15037—94《葡萄酒》。

2 结果与分析

2.1 调查结果显示29份葡萄酒中,合格10份,合格率为34.48%。其中,全汁葡萄酒合格率为66.67%。不合格的原因:一是全汁葡萄酒非法加入了苋菜红、胭脂红、甜蜜素;二是配制葡萄酒未按规定标注上述食品添加剂。

2.2 调查结果显示15份标为原汁的葡萄酒中,有5份加入了苋菜红、胭脂红或甜蜜素,占33.33%。究

其原因:一是所采购的原料—葡萄汁中加入的人工合成色素未检出;二是为了降低成本,提高利润,有意在葡萄酒中加入人工合成色素及甜味剂,以增加葡萄酒的色泽及口感,这是掺杂使假的违法行为。

2.3 调查结果显示14份配制葡萄酒的标签合格率为零。其中一是14份配制葡萄酒均加入了苋菜红、胭脂红或甜蜜素,而标签上却未按规定标明;二是将非全汁葡萄酒冠以原汁葡萄酒,占14.29%;三是将低档配制酒(葡萄汁含量仅为30%、酒精度小于7度)冠以葡萄酒的占85.71%,这是明显的欺诈行为。

3 建议

鉴于上述情况,笔者认为,对于葡萄酒市场应做好以下3方面的工作。

第一各有关制定标准的部门,必须严格按照法的渊源制定各种标准,避免各标准之间部分条款的矛盾或不一致,提高其可操作性,从根本上杜绝假冒产品的产生。

第二各有关监督管理部门应严格执法,加强对葡萄酒生产企业的监督管理,使其严格按照有关标准生产、命名和标注葡萄酒,对非法生产者进行严厉处罚并给予曝光,从源头上杜绝不合格葡萄酒的产生。

第三加强宣传教育,对食品经营人员进行食品卫生知识培训,提高其鉴别葡萄酒的能力,不经销假冒产品。在采购葡萄酒时,索要其人工合成色素及

中图分类号:R15;TS262.6 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)02-0037-02

拉萨市饮食业餐具卫生学调查

次仁玉珍
(西藏自治区卫生防疫站,西藏 拉萨 850000)

餐具是人们进餐的必须用具,餐具不洁会引起肠道传染病传播。为了解我市的饮食业餐具污染情况,我们于2001年4月2日至5月17日对17家饮食业的2455份餐具进行大肠菌群检测,现将结果报告如下。

1 材料与方法 餐具均从我市的所属各类饮食业餐具保洁柜或餐桌上待用的餐具中,经无菌操作抽检。餐具检测使用深圳通海兰生物工程有限公司生产的餐具检测大肠菌群快速检测纸片,按照GB 14934-94进行。

2 结果 调查了17家集体和个体饮食业的2455份餐具,合格数为1215份,总合格率为49.49%,其中集体饮食业餐具合格率70.36%,个体饮食业餐具合格率38.64%,两者差异有显著性($\chi^2=222.4$, $P<0.005$),见表1。各类餐具合格率见表2。

表1 不同经营性质饮食业餐具合格率比较

单位	检测数	合格数	合格率%
集体	840	591	70.36
个体	1615	624	38.64
合计	2455	1215	49.49

注: $\chi^2=222.4$ $P<0.005$

3 讨论 本次调查结果显示,我市所属的饮食业餐具平均合格率为49.49%,比刘丽萍^[1]报道的太原市饮食业食(饮)具的微生物学监测分析合格率80%低,提示我市饮食业餐具卫生状况较差,这与卫生消

毒设施配置和消毒措施落实,以及对从业人员食品卫生知识培训力度不够有关。个体饮食业餐具合格率比集体饮食业餐具合格率低,这主要由于个体饮食业人员流动性大,文化素质低;个体饮食业餐具量不足,难于周转;片面追求经济效益,不愿花费一定的资金买消毒药,造成个体饮食业餐具合格率仅为38.64%。今后要加强对从业人员食品卫生知识、消毒知识的培训工作,设立专用消毒间、设施及指定专人负责餐具的洗消和保洁工作,只有这样才能提高饮食业餐具的卫生合格率,把住病从口入关,防止疾病的传播。

表2 各类餐具监测结果比较

餐具名称	检测数	合格数	合格率%
盘	395	167	42.28
茶杯	585	354	60.51
碗	735	298	40.54
筷子	300	168	56.00
酒杯	130	55	42.31
勺子	210	118	56.19
其它	100	55	55.00
合计	2455	1215	49.49

注: $\chi^2=72.94$ $P<0.05$

参考文献:
[1] 刘丽萍.太原市饮食(饮)具的微生物学监测分析[J].预防医学情报杂志,2001,17(2).
[收稿日期:2001-09-15]

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)02-0038-01