

复合添加剂单一品种提出了更进一步的要求,第十八、十九条明确了复合添加剂的包装标识规定,但未要求对复合添加剂进行审批。

2.5 对食品添加剂的标识和说明提出了进一步要求 考虑到食品添加剂的特殊性,新《办法》第三章专门规定了食品添加剂标识、说明书的要求。在旧《办法》第九条规定标识的基础上,新办法第十八条进一步明确标识的内容除应当包括品名、产地、厂名、卫生许可证号、规格、配方或者主要成分、生产日期、批号或者代号、保质期限外,还要求标注该种食品添加剂的使用范围与使用量,并在标签上标注“食品添加剂”字样。如有人体健康与安全的不适宜事项时,还应给予警示性标示。第十九条规定了复合添加剂需进一步标示出各单一品种的名称,并按含量由大到小排列。第二十条对食品添加剂标识和说明书的宣传作出规定,提出不得有扩大使用范围或夸大使用效果的宣传内容。

2.6 取消了新食品添加剂行政保护内容 旧《办法》第十一条规定,对新开发的食品添加剂,在卫生部批准列入《食品添加剂使用卫生标准》以后三年内,未经原申请单位同意,其他单位或个人不得生产。随着我国知识产权保护等方面措施不断增多,新研制食品添加剂的单位或者个人已经有许多途径

可以保护自己的权益。因此,在新《办法》中删除了此规定。

2.7 建立了对食品添加剂重新进行安全性评价的制度 随着科技的不断发展,对食品添加剂安全性的认识也会发生变化。因此,新《办法》第二十一条规定卫生部对可能存在安全卫生问题的食品添加剂,可以重新进行安全性评价,修订使用范围和使用量或作出禁止使用的规定,并予以公布。

2.8 对食品卫生检验单位进行食品添加剂检验作出了明确要求 新《办法》第二十三条规定食品卫生检验单位应当按照卫生部制定的标准、规范和要求对食品添加剂进行检验,作出的检验和评价报告应当客观、真实、符合有关标准、规范和要求。

为配合新《办法》的实施,规范食品添加剂的监督管理,卫生部制定了《卫生部食品添加剂申报与受理规定》,进一步明确了食品添加剂申报材料的要求。同时,卫生部制定了《食品添加剂生产企业卫生规范》,提出了对食品添加剂生产企业选址、设计与设施、原料采购、生产过程、贮存、运输和从业人员的基本卫生要求和管理原则。这些都是规范食品添加剂生产、经营、使用和监督管理的重要依据。

[收稿日期:2002-07-08]

中图分类号:R15;D920.1 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)06-0023-02

湖北省食品中致病菌污染现状分析*

杨晓敏 马弋 李宇红 谢茂慧
(湖北省卫生防疫站,湖北 武汉 430079)

食品污染是影响食品安全的主要问题,随着食物生产的工业化发展和一些地区市场管理的混乱,造成食品污染的因素日益复杂。近年来,湖北省发生了多起细菌性食物中毒事件,危害了人民的生命健康,在社会上造成了不良影响。为了防止食品污染、保证食品安全、维护消费者的健康和权益,2000年~2001年,我们对湖北省市售生肉、熟肉等6类食品作了沙门氏菌、肠出血性大肠杆菌(O157)、单核细胞增生李斯特氏菌进行了污染调查,初步掌握了3种致病菌的污染状况,为制定食源性致病菌的预防措施提供依据。

1 材料和方法

1.1 样品来源和品种 采自武汉、孝感、十堰、鄂州、荆门和襄樊的市售生肉、熟肉、生奶、酸奶、冰激凌和生食水产品。

1.2 采样要求 无菌采样,无菌包装,每件样品至少200 g(mL)。样品采集后在4℃下,8 h之内送达实验室。冰激凌在冷冻条件下运输和保存。生食水产品 在餐馆或超市采加工好的可直接入口的样品。生奶在原奶收购站点采不同饲养户或不同乳牛的样品。

1.3 监测项目 沙门氏菌、肠出血性大肠杆菌(O157)、单核细胞增生李斯特氏菌(简称李斯特氏菌)^[1]。

1.4 方法

1.4.1 沙门氏菌

*国家科学技术部基金资助(科技基础性工作项目(任务))

试样 25 g 加 225 mL 缓冲蛋白胨水, 37 ℃ 18~24 h。取 1 mL 增菌液接种于 10 mL 氯化镁孔雀绿增菌液, 42 ℃ 培养 24 h。划线接种沙门氏菌科玛嘉选择性平板, 挑取可疑菌落接种三糖铁琼脂。符合三糖铁生化反应者, 作血清凝集实验, 阳性的用 API20E 生化反应板鉴定, 将生化鉴定编码输入电脑检索, 确定种属。

1.4.2 肠出血性大肠杆菌(O157)

试样 25 g 加 225 mL 肠道增菌肉汤(另加新生霉素 20 μg/mL), 37 ℃ 18~24 h。用 O157 病原体快检金卡初筛, 大肠杆菌 O157 病原体快检金卡使用胶体金技术、双抗体夹心法和显色反应等特点, 定性检测粪便、食品、水等试样中的 O157 大肠杆菌。显色程度与试样中细菌含量成正比。可疑株的增菌液用免疫磁珠富集后划线接种于科玛嘉 O157 选择平板上, 37 ℃ 培养 24 h。在选择性平板上挑取可疑菌落作生化和血清学鉴定, 方法同沙门氏菌。

1.4.3 李斯特氏菌

试样 25 g 加 225 mL 李斯特氏菌 LB₁ 增菌肉汤, 30 ℃ 培养 24 h; 取 0.1 mL 加入 10 mL 李斯特氏菌 LB₂ 增菌肉汤, 30 ℃ 培养 24 h。将 LB₂ 增菌肉汤接种科玛嘉李斯特氏菌选择培养基, 35 ℃ 培养 24 h。挑取可疑菌落做 API 李斯特氏菌生化反应、溶血、CAMP 和小鼠毒力实验。

2 结果

2.1 样品分布情况

561 份样品分别采自武汉市(311 份)、孝感市(74 份)、十堰市(90 份)、鄂州市(19 份)、荆门市(27 份)和襄樊市(40 份)。生肉 123 份、熟肉制品 134 份、生奶 120 份、冰激凌 52 份、酸奶 81 份和生食水产品 51 份。

分离出沙门氏菌 13 株、肠出血性大肠杆菌(O157) 5 株、李斯特氏菌 6 株。见表 1。

由表 1 可见 6 类食品中, 生肉中致病菌的污染率为 16.3%, 熟肉为 2.2%, 生食水产品为 2.0%。

2.2 不同地区致病菌分布情况见表 2。

由表 2 可见不同地区致病菌的分布存在着差异, 6 市区中荆门食品的沙门氏菌污染率居首位, 为 18.5%。

3 讨论

3.1 此次调查样品来源于武汉、孝感、十堰、鄂州、荆门、襄樊 6 个城市, 其中包括了工农业较发达的地区及边远地区, 这些样品的检测较全面、真实地反映了我省各个地区的食品污染状况。

3.2 李斯特氏菌和肠出血性大肠杆菌造成的食品污染是目前国际上极为关注的问题。这两种菌在我国的污染状况目前仍为盲点。我省也未进行过系统

表 1 各类食品中致病菌分布情况

	生肉 123 份		熟肉 134 份		生奶 120 份		冰激凌 52 份		酸奶 81 份		生食水产品 51 份		合计 561 份	
	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%
沙门氏菌	11	8.9	1	0.7	0	0	0	0	0	0	1	2.0	13	2.3
O157	5	4.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.0	5	0.9
李斯特氏菌	4	3.3	2	1.5	0	0	0	0	0	0	0	0.0	6	1.1
合计	20	16.3	3	2.2	0	0	0	0	0	0	1	2.0		

表 2 不同地区致病菌分布情况

	武汉 311 份		孝感 74 份		十堰 90 份		鄂州 19 份		荆门 27 份		襄樊 40 份	
	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%	阳性数	%
沙门氏菌	6	1.9	1	1.4	1	1.1	0	0.0	5	18.5	0	0
O157	1	0.3	0	0.0	3	3.3	0	0.0	0	0.0	0	0
李斯特氏菌	6	1.9	0	0.0	0	0.0	1	5.2	0	0.0	0	0
合计	13	4.2	1	1.4	4	4.4	1	5.2	5	18.5	0	0

的调查, 本次调查说明, 这 2 种菌在我省食品中存在不同程度的污染。由此次对样品的检测结果可知, 3 种菌中沙门氏菌检出率最高, 其次是李斯特氏菌, 最低的是 O157。就食品种类而言, 生肉感染率最高, 熟肉其次, 而生奶、冰激凌、酸奶中均未检出此 3 种病原菌。从地区分布上看荆门沙门氏菌污染最严重。

3.3 调查结果说明传统的沙门氏菌污染依然是食

品污染的首要问题, 而且李斯特氏菌和 O157 的检出也较高, 提醒我们在日常的监测中不能放松对沙门氏菌的常规检测, 同时也不能忽视李斯特氏菌和 O157 的检测。奶及其制品是由正规厂家规模性生产的, 其卫生状况控制严格, 致病菌的污染率较低, 而生肉、熟肉制品多由小作坊生产, 对原料和生产过程缺乏卫生质量控制, 导致极高的带菌率。因此, 我们在今后的工作中要加大对生肉和熟肉食品的监督

监测,加大宣传力度,让广大人民群众了解如何识别有害的污染食品,确保人民的生命健康。

3.4 本次调查采用了一系列国内外先进的检测技术,包括金卡测试、API生化反应板、微机检索等,一方面提高了工作效率,节省了大量的人力和物力,另

一方面确保了检测数据的可靠性。

参考文献:

[1] GB 4789.30—94. 食品卫生检验方法微生物部分 单核细胞增生李斯特氏菌检验[S].

[收稿日期:2002-05-10]

中图分类号:R15;X56 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)06-0024-03

广东省劣质米查处情况分析对策

陈卫东¹ 张永慧¹ 黄伟雄² 陈杰雄¹ 叶高龙¹ 邱建锋¹ 黄湘东²

(1. 广东省卫生监督所,广东 广州 510300;2. 广东省疾病预防控制中心,广东 广州 510300)

2001年7月29日,根据市民举报,广东省卫生厅联合公安厅等部门,突击检查了广州市3家非法大米加工厂,查封霉变劣质大米(以下简称劣质米)308t,经检验大部分黄曲霉毒素 B_1 超标,这是继2000年查处销售“掺油米”后,广东省首次查获的生产劣质大米案件,被列为“全国整顿市场经济秩序十大案”之一。案件查处过程得到各级政府及公安、工商、粮食、铁路等部门的充分配合与支持,在进一步的查处中在省整顿办、卫生厅统一部署和指挥下,全省各级卫生监督部门与工商、公安、粮食部门互相配合,对粮食加工、批发销售市场及餐饮业、集体食堂进行紧急的拉网式排查,“封杀”劣质米。卫生部对查处工作给予了及时的指导,兄弟省也同时协查劣质米源头。至2001年8月15日,全省共查封劣质米1500多吨,有效防止了劣质米进一步扩散,净化了广东省大米市场,受到社会各界的赞誉与肯定。

1 事件经过

2001年7月28日,广州《南方都市报》向广东省卫生监督所反映,有消费者投诉所购的大米“颜色微黄,有异味,无正常米香及饭香,食后不适、呕吐”等,要求进行鉴定并查处。卫生监督员凭专业经验判断可能是霉变米问题,遂由记者引路到售米的超市检查,发现其销售的部分袋装大米感官异常,标识不全,与投诉情况相符,即采取控制措施并抽样,紧接着通过查经销商一路追踪到位于广州市白云区江夏村的上述大米制造商——广州市永康精米厂。检查发现,该厂无卫生许可证,原料、成品与加工场所混为一体,无任何卫生防护设施,无检验室,不具备粮食储存、加工的卫生条件;“原料米”为各种废旧编织袋装,来历不明,外观大多发黄、晦暗,有霉变等异味,经碾磨、抛光等“加工”后,分装成各种品牌的“精

米”、“优质米”,未经任何检验,推向市场。执法人员以例行检查的名义对各种“大米”进行随机抽样,并作有关笔录后撤离现场。广东省疾控中心启动“绿色通道”,连夜进行检验,结果显示:12份样品中,黄曲霉毒素 B_1 (以下简称 AFB_1)超标6份。

根据调查和检验情况,广东省卫生厅立即部署行动,联合省公安厅,会同广州市白云区的卫生、公安、工商、粮食等部门,于7月29日下午对“广州市永康精米厂”等3家大米加工厂进行突击检查,依法采取卫生行政控制措施,扩大采样,就地封存可疑原料米及成品米308t,查封非法加工场所。接着,案件移送白云区卫生局、公安分局。随后,白云区卫生局经合议,根据《食品卫生法》第四十条、第四十二条规定,对上述3家企业分别给予:取缔、销毁未售及公告收回的劣质米和罚款3万元的行政处罚。经审理,白云区人民法院先后于2002年1月和3月作出判决:三家企业的4名负责人已构成生产、销售不符合卫生标准食品罪,依法分别判处有期徒刑3年,并处罚金人民币3~15万元。《南方都市报》、中央电视台记者全程跟踪报道。

2 抽检结果与结论

经检验,上述3家企业的174份米样, AFB_1 总超标率为50%,虽然“原料米”经加工能去除部分 AFB_1 ($P < 0.005$),但由于污染严重,加工后仍有30%超标(表1),且成品米与“原料米”两者的 AFB_1 超标率呈正比趋势,即“原料米”超标率高的企业其成品米超标率也相应高(表2)。另对到达广州铁路南站“原料米”的抽检也显示17份米样有15份 AFB_1 超标,近一半含量为15~20 $\mu\text{g}/\text{kg}$,平均15.71 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (表3)。抽检结果表明,被查大米多数为劣质米,粮食流通、加工过程存在问题严重。