

## 乡村集贸市场食品商贩卫生现状调查

于金贵 耿红梅

(滨城区卫生防疫站,山东 滨州 256617)

**摘要:**为掌握乡村集贸市场食品商贩的卫生现状,做好卫生监督管理工作,对16处乡村集贸市场的268个食品商贩进行了卫生学调查,并随机抽取208份食品样品进行卫生检验。调查结果表明食品商贩的卫生知识贫乏,采购食品把关不严,索证率低,散装食品的合格率仅49.24%,超过保质期或变质的定型包装食品占20.94%,存在食品卫生安全隐患。卫生、工商管理等部门应加强对食品商贩的卫生法制宣传教育工作,强化监督管理的力度,规范其经营行为,使其合法经营。建议政府有关部门在农村开展对农民的健康教育工作,提高农民的卫生知识水平和自我保护意识。试行信誉卡制度,保护消费者的合法权益。

**关键词:**食品;农村卫生;卫生调查

### A sanitary survey of foods on countryside bazaar

Yu Jingui, Geng Hongmei

(Bincheng district Health and Anti - epidemic station, Shandong Binzhou 256617, China)

**Abstract:** In order to realize the hygienic situation of the foods on the rural market and do the work of food supervision well, a hygienic investigation has been carried out to 268 food retailers in 16 village fair and 208 food samples were randomly collected and examined. The investigation showed that there were a lot of potential hazards in the food safety of the rural market. The food retailers in the rural market usually have poor knowledge about food safety. They don't care about whether the goods they buy wholesale are quality certified or not. Only 49.24% of the unpacked foods on shelf were quality certified. About 21% of the packed foods on shelf were out of the period of quality assurance or deteriorated. It was proposed that the government departments responsible for public health and for the management of food production and trade strengthen their inspection and supervision and provide education on food safety for the peddlers and residents in the rural areas. The system of prestige card should also be used in the rural market to protect the right and interest of food consumers.

**Key Words:** Food; Rural Health; Health Surveys

随着市场经济的不断发展,乡村集贸市场食品商贩(以下称商贩)日趋活跃,为繁荣农村经济,保障农民副食品供应起到了积极作用。但是,商贩的卫生法制观念淡薄,存在的食品卫生问题不容忽视,是卫生监督管理工作中的薄弱环节。为探讨管理方法,提高管理水平,我们于2002年6月至10月进行了调查。

### 1 调查内容与方法

1.1 调查范围 滨城区共有16处乡村集贸市场,

随机抽取其中的268个商贩构成调查样本,按照《食品卫生法》等法律法规制定统一的调查表格。主要对商贩采购食品的索证、食品的卫生质量、食品用容器的卫生、进货渠道、个人卫生等方面进行调查和记录。

1.2 样品的检验 现场随机抽取152个商贩的食品,每个商贩1~2份,计10个品种208份食品样品(见表2)。散装熟肉、糕点、酱油、食醋检验微生物指标的样品采样过程无菌操作,样品于采样后2h内送检。植物油检验酸价、过氧化值;白酒检验甲醇、杂醇油、铅、锰;熟肉、糕点、酱油、食醋、袋装奶粉、袋装牛奶检验菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门

作者简介:于金贵 男 主管医师

菌、志贺菌),熟肉、糕点、袋装奶粉、袋装牛奶加金黄色葡萄球菌以上项目均按国家食品卫生标准规定的检验方法检验。检验结果的判定以食用植物油、蒸馏酒、糕点等国家食品卫生标准为依据,每份样品的检验项目均符合国家食品卫生标准判定为合格。

## 2 结果

2.1 商贩的经营品种 见表1。调查统计各类食品2 459份,其中定型包装食品1 313份,散装食品1 146份。

表1 268个商贩经营品种统计表

经营品种	瓶装白酒	散装白酒	啤酒	袋装糕点	散装糕点	散装熟肉	散装酱油	散装食醋	散装植物油	袋装牛奶	袋装奶粉	罐头	果冻	饮料	其他
商贩个	198	158	168	268	268	105	210	210	195	185	105	56	130	98	105
比例%	73.88	58.96	62.96	100.00	100.00	39.18	78.36	78.36	72.76	69.03	39.18	20.90	48.51	36.57	39.18

### 2.2 商贩的食品卫生现状

#### 2.2.1 多数商贩卫生知识贫乏,法制观念淡薄

268个商贩有从业人员316人,农民254人,占80.38%;下岗职工41人,占12.97%;其它21人,占6.65%。文化程度,高中85人,占26.90%;初中及小学197人,占62.34%;文盲10人,占3.16%;其它24人,占7.59%。持有效健康证的173人,占54.75%。经营期间穿戴工作服帽的21人,占6.65%。了解一般卫生知识的86人,占27.22%。知道采购食品时应索取检验合格证或化验单的36人,占11.39%。能够判断定型包装食品是否超过保质期的18人,占5.70%。

2.2.2 部分商贩盛放散装食品的容器不符合卫生要求、无专用食品储存库房 有53个商贩用农用化肥编织袋盛放散装糕点、熟肉等食品,占19.78%。186个商贩用回收的废旧黑色塑料桶盛放散装白酒、酱油、食醋、植物油,占69.40%。散装食品容器有盖或防蝇防尘罩的68个,占25.37%。有专用食品储存库房的105个,占39.18%。

2.2.3 采购食品把关不严,索证意识淡薄 所有商贩采购食品均以个体加工户和个体批发商为主要供货商,有78个商贩的部分食品从生产企业代理商处采购。采购食品均未索取或查看供货商的卫生许可证副本或复印件,只注重食品价格,不管食品的卫生质量,只要廉价就行。有8个商贩竟到大型饭店廉价收购废弃植物油,以次充好,牟取高利。1 313份定型包装食品索取检验合格证或化验单37份,索证率2.82%。1 146份散装食品均未索取检验合格证或化验单,散装食品有厂名、产地、生产日期、保质期等标识的仅65份,占5.67%。

2.2.4 散装食品的卫生质量差 见表2。采样检验10个品种208份样品,合格131份,合格率62.98%,其中散装食品132份,合格65份,合格率49.24%。散装植物油合格率仅43.33%,不合格者过氧化值超标0.5~2.5倍,酸价超标0.5~3.5倍。散装熟肉的合格率最低为38.90%,不合格者菌落总数超标1.5~10倍,大肠菌群超标3~5倍,并有3份检出沙门菌。

表2 208份样品检验情况统计表

检验品种	瓶装白酒	散装白酒	散装植物油	散装酱油	散装食醋	散装糕点	散装熟肉	袋装糕点	袋装奶粉	袋装牛奶	合计
检验份数份	25	21	30	15	10	20	36	21	15	15	208
合格份数份	22	13	13	8	6	11	14	17	14	13	131
合格率%	88.00	61.90	43.33	53.33	60.00	55.00	38.90	80.95	93.33	86.67	62.98

2.2.5 定型包装食品有超过保质期或变质现象 见表3。调查统计定型包装食品1 313份,超过保质期或变质的食品275份,占20.94%。以糕点、啤酒、饮料、罐头为主。

期或变质的食品275份,占20.94%。以糕点、啤酒、饮料、罐头为主。

表3 定型包装食品超过保质期或变质情况统计表

品名	糕点	啤酒	饮料	奶粉	罐头	果冻	合计
超过保质期份数份	68	51	32	4	21	18	194
构成比%	35.05	26.29	16.50	2.06	10.82	9.28	100.00
变质份数份	25	18	18	5	3	11	81
构成比%	30.86	22.22	23.46	6.17	3.70	13.58	100.00

### 3 讨论

3.1 从调查结果看,乡村集贸市场商贩的食品卫生现状令人担忧。主要是采购食品把关不严,索证率低,定型包装食品索证率仅 2.82%,散装食品索证率为 0;散装食品卫生质量差,合格率仅 49.24%;超过保质期或变质的定型包装食品占 20.94%,存在着食品卫生安全隐患。乡村集贸市场食品卫生现状差的原因是多方面的,一是商贩的卫生知识水平低,遵纪守法的自觉性差,片面追求经济效益,置消费者的身体健康于不顾;二是市场举办者对集贸市场食品卫生管理工作认识不足,自身管理机制不健全,没有落实好市场举办者的责任;三是基层县级卫生行政部门的卫生监督人员偏少,监督力量不足,对集贸市场商贩的监督频率低,是日常卫生监督管理工作的薄弱点;四是农村相对于城市经济落后,农民收入少,消费水平低,自我保护意识差,是廉价散装食品在农村畅销的原因。因此,占我国人口多数的农民在食品卫生方面是弱势群体,应引起政府有关部门

的重视。

3.2 卫生、工商管理及市场举办者应加强对乡村集贸市场商贩的卫生知识培训及法制宣传教育工作,增强其法制观念及遵纪守法的自觉性。组织经常性的联合执法检查,加大执法力度,督促商贩合法经营,把好食品卫生关。市场举办者认清自己的职责健全自身管理机制,承担好市场日常卫生管理的责任。

3.3 建议新闻媒体、文化教育,乡镇政府,卫生等部门利用多种形式,多种渠道积极在广大农村开展健康教育工作,提高农民的卫生知识水平和自我保护意识。政府部门适当增加基层卫生行政部门卫生监督人员的编制,增强监督力量,提高监督频率,逐步提高乡村集贸市场的食品卫生水平。

3.4 在乡村集贸市场试行信誉卡制度,消费者购买食品时向商贩索取信誉卡,记录购买食品的名称、数量、时间及卫生质量保证等内容,保护消费者的合法权益。 [收稿日期:2004-04-18]

中图分类号:R15;R127;R126.4 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)06-0536-03

## 1999年~2003年绵阳市市售食品中非法使用酸性橙的调查

严昌武 段晋超

(绵阳市疾病预防控制中心,四川 绵阳 621000)

非食用色素酸性橙,又名酸性金黄、金橙或酸性艳橙 GR、俗名金黄粉,化学名为 2-茶酚偶氮对苯磺酸钠,染料索引号 C I Acid Orange 7 (15510),是重要的精细化工产品,广泛用于印染、皮革、造纸、橡胶、塑料、化妆品、木材加工等的常用酸性水溶性染料,<sup>[1]</sup>研究证实含有 2 种强致癌物。<sup>[2]</sup>现被不法商贩多用于腌腊肉制品、辣椒面等的着色剂。

### 1 对象与方法

1.1 样品来源 自 1999 年至 2003 年,结合日常监测工作、群众投拆等方式,对我市城区市售食品在颜色上可疑者,进行了酸性橙的监测,其中涉及腌肉制品、卤肉制品、饮料、辣椒面、糖果、蜜饯、肉干、糕点、红壳瓜子、葡萄酒、小米、凉拌菜、豆腐干、豆瓣酱、餐具洗涤剂、火腿肠等近 20 种食品,覆盖到了绝大部分市售食品。

1.2 测定方法 酸性橙 高效液相色谱法。<sup>[3]</sup>检测仪器:HP 1100LC 液相色谱仪。<sup>[4]</sup>

1.3 结果判定 以定性方式判定。

### 2 结果与分析

#### 2.1 监测结果

2.1.1 年度分布 5 年来共监测可疑食品 186 件,检出 88 件,检出率 47.31%,各年度检测情况见表 1。

表 1 1999 年~2003 年食品中酸性橙 检出情况 件

年份	样品数	检出数	检出率 %
1999	94	58	69.74
2000	31	21	67.74
2001	10	6	60.00
2002	28	0	0.00
2003	23	3	13.04
合计	186	88	47.31

2.1.2 检出酸性橙 在各种食品中的构成 5 年所检测的近 20 种食品中的腌卤肉制品、红壳瓜子、

作者简介:严昌武 男 主管医师