

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,^[1]研究证实含有 2 种强致癌物。^[2]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。^[3]检测仪器:HP 1100LC 液相色谱仪。^[4]

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

辣椒面、豆瓣酱检出了酸性橙。详细情况见表 2。

表 2 1999 年~2003 年酸性橙 在各类食品中检出情况 件

食品名称	样品数量	检出数	检出率 %
腌卤肉制品	99	62	62.63
红壳瓜子	14	10	71.43
辣椒	15	15	100.00
豆瓣酱	1	1	100.00
合计	129	88	68.22

另检测饮料、糖果、蜜饯、小米、红皮花生仁、牛肉干、红葡萄酒、凉拌菜、糕点、餐具洗涤剂、火腿肠和其它食品 57 份,未检出酸性橙。

2.1.3 4 类阳性食品中酸性橙 在各年度的分布情况 5 年中我们一直跟踪监测腌肉制品、卤肉制品和红壳瓜子。红壳瓜子自 2001 年在我市基本绝迹,对辣椒面的监测资料虽欠连续,但 2003 年我市县级站送检的 11 个样品均呈阳性。

3 讨论

3.1 为谋取非法经济利益而在食品中加入酸性橙 上个世纪 90 年代后期,我们在日常监督检查中,最初在我市城区一腌肉制品批发市场发现大量着色为金黄色或橙色的肉制品,这些肉制品价格低廉,无包装,多来源于个体经营户,主要供应给卤菜

加工经营户。他们加入这种化合物的目的是为了增加食品的感官效果。1999 年我们对腌、卤肉进行抽样监测,共检样品 76 件,检出 53 件,检出率 69.74%,检测结果令人震惊。

3.2 违法使用范围在扩大 2000 年我们扩大了监测范围,突出的问题集中在红壳瓜子,我们抽检了 9 件瓜子,其中 5 件检出酸性橙;随着监测力度的加大,2001 年我们主要对辣椒面进行监测,检测出了酸性橙,抽检的 15 个样品,全部检出。这些干辣椒面多系由陕西等地大批量经铁路运输来绵阳的散装辣椒面。

3.3 非法使用在食品中的分布 为进一步摸清酸性橙 在食品中的非法使用情况,2002 年、2003 年我们主要扩大了对有色饮料等十几种食品的监测,所覆盖的食品种类中未有非法使用情况发生,进而表明了酸性橙 在我市市售食品中非法使用情况是较为固定的,即主要集中在腌卤肉制品、红壳瓜子、干辣椒面、豆瓣酱中。

腌肉制品着色者多为手工式地下作坊,堵住源头有一定难度;辣椒面多来源于外地,存在着相同问题,随执法力度加大相信会有所好转。

[收稿日期:2004 - 07 - 23]

中图分类号:R15;TS202.3 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)06 - 0538 - 02

卫生部办公厅关于小麦 和麦麸中呕吐毒素限量标准相关问题的复函

卫办监督函[2004]318 号

国家质检总局办公厅:

你办《关于请对小麦和麦麸中呕吐毒素限量标准予以确认的函》(质检办动函[2004]242 号)收悉。经研究,现函复如下:

《中华人民共和国食品卫生法》第三十条规定:“进口食品,食品添加剂,食品容器,包装材料和食品用工具及设备,必须符合国家卫生标准和卫生管理办法的规定。进口前款所列产品,由口岸进口食品卫生监督检验机构进行卫生监督、检验。检验合格的,方准进口。”根据这一规定,进口小麦应符合《小麦、面粉、玉米、玉米粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量标准》(GB 16329—1996)规定。

关于进口食品的监督、检验由你局按照相关规定处理。

卫生部办公厅
二 四年七月二十六日