

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