

汇总于表 3。所检样品中 96.4% 检出了甲醛,但 39.3% 的样品甲醛值小于 10 mg/kg。含量最高的为龙头烤,达 871.30 ~ 1357.20 mg/kg,其次为鱿鱼鲞 24.79 ~ 325.11 mg/kg、虾米 9.10 ~ 243.62 mg/kg、鱿鱼丝 27.84 ~ 154.37 mg/kg、乌贼鲞 33.48 ~ 142.63 mg/kg。为了解鱿鱼、乌贼、虾等干制品中的甲醛来源,对鲜、冻鱿鱼、乌贼、虾进行了干燥处理,结果列

于表 4。比较干燥前和 50、80 及冷冻干燥条件下的甲醛和水份测定结果可见,鱿鱼、乌贼加温干燥后甲醛值升高并非纯粹由失水引起,可能在加温干燥过程中肌体组成成分发生化学变化并伴随有甲醛产生;而干燥后的虾测得甲醛值升高是由于失水引起,所以虾米中测到的较高的甲醛可能是剥制虾米的原料虾含有甲醛。

表 4 鱿鱼、乌贼、虾不同干燥方式的甲醛含量

品种	测定项目	干燥前	干燥方式				市场
			50	80	冷冻干燥	太阳晒干(7月)	
鱿鱼	甲醛(mg/kg)	3.25 ~ 4.78	14.1 ~ 25.8	266.00 ~ 377.70	10.50 ~ 20.00	8.75	179.10
	水份(%)	82.2	27.1	10.2	10.5	24.4	35.1
乌贼	甲醛(mg/kg)	0.74 ~ 1.02	—	33.40	5.19	—	34.00 ~ 142.60
	水份(%)	82.2	—	11.3	6.9	—	32.3
日本对虾	甲醛(mg/kg)	1.09	4.24	7.45	—	—	—
	水份(%)	78.0	13.0	8.4	—	—	—
管鞭虾	甲醛(mg/kg)	38.83	—	201.23	—	—	—
	水份(%)	77.2	—	12.6	—	—	—

注:—表示未检测。

参考文献

- [1] NY 5172—2002. 无公害食品 水发水产品 附录 A 食品中甲醛的测定[S].
- [2] GB/T 5009.34—2003. 食品中亚硫酸盐的测定[S].
- [3] 钟惠英, 申屠基康, 梁芹芹, 等. 龙头鱼 *Harpodon neherus* 的甲醛含量调查[J]. 中国食品卫生杂志. 2006,

18(5):441-443.

- [4] 马敬军、周德庆、张双灵. 水产品中甲醛含量与产生机理的研究进展[J]. 海洋水产研究, 2004, 25(4): 85-89.

[收稿日期:2006-07-04]

中图分类号:R15;S965.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2006)06-0549-03

卫生部文件

卫监督发[2006]335号

卫生部关于撤销“绿如蓝唐宁胶囊” 保健食品批准证书的通知

嘉兴三立生物制品开发中心:

根据我部卫生监督局的监督检查结果,你单位生产“绿如蓝唐宁胶囊”(生产批号:041008/20041013)中含有“格列本脲”成分,已经有关单位检验证实。

根据《保健食品管理办法》第二十七条规定,我部对你单位生产的“绿如蓝唐宁胶囊”进行了重新审查。经审查,确认“绿如蓝唐宁胶囊”中含有《中华人民共和国食品卫生法》规定禁止在食品中添加的“格列本脲”等化学合成药物。我认为,你单位的行为违反了《中华人民共和国食品卫生法》第九条、第十条和《保健食品管理办法》第四条的规定。现依据《保健食品管理办法》第二十七条规定,决定撤销“绿如蓝唐宁胶囊”的保健食品批准证书(批准文号:卫食健字(2001)第0088号)。

如不服本决定,可以依照有关法律申请行政复议或提起行政诉讼。

中华人民共和国卫生部
二〇〇六年八月二十八日