

- [8] 侯晓燕,李永芳,李俊玲. 比色管顶空气相色谱法测定食品中甜蜜素的探讨[J]. 中国卫生检验杂志,2004,14(4):497-498.
- [9] 林桂凤,齐伟,胡小燕,等. 柱前衍生高效液相色谱法快速测定膨化食品中的甜蜜素[J]. 分析试验室,2007,26(12):306-308.
- [10] 傅晖蓉,谢维平,黄盈煜,等. 自动淋洗电导抑制离子色谱法测定食品中甜蜜素[J]. 中国食品卫生杂志,2007,19(2):126-128.
- [11] 沈阳药学院. 有机化学[M]. 北京:人民卫生出版社,1978.
- [12] 中华人民共和国卫生部. GBZ 2—2002 工作场所有害因素职业接触限值[S]. 北京:中国标准出版社,2002.
- [13] 刘威虎. 气相色谱方法与应用[M]. 北京:化学工业出版社,2004:52-91.
- [14] 谢振伟,但德忠,赵燕,等. 超声波辅助萃取技术在样品预处理中的应用[J]. 化学通报,2005,68(9):1-11.

## 公告栏

# 中华人民共和国卫生部公告

2010 年 第 14 号

今年入夏以来,我国大部分地区持续高温、多雨,部分地区发生严重的洪涝灾害,这种天气易使小麦发霉变质(如常见的赤霉病麦),食用霉变小麦制成的食品易引起食物中毒。为保障消费者身体健康,现公告如下:

### 一、注意鉴别霉变小麦

霉变小麦麦粒的形态、颜色、味道和重量等与正常麦粒有明显差异,主要表现在:

- (一)麦粒小,皱缩、干瘪,呈灰白或青白色,但麦胚呈紫红色,质地疏松易粉碎;
- (二)麦粒虽饱满,但表面或麦胚部有明显粉红或紫红色斑;
- (三)千粒重(即1千粒麦粒的重量)低于正常麦粒;
- (四)有霉味。

农户或粮食经营、加工企业若发现有以上特征的小麦应当妥善处理,情况严重的要及时报告当地主管部门,确保生产加工的食品符合国家相关食品安全标准。

### 二、做好小麦防霉工作

农户或粮食经营、加工企业应当做好小麦储存过程的防霉工作。小麦过水、受潮后要及时晾干晒透,防止存储过程中霉菌污染。

### 三、严防食用霉变小麦引发的食物中毒

粮食经营、加工企业及相关食品生产经营单位应当加强对粮食加工过程的管理,不用霉变小麦加工制售食品。

消费者勿食用霉变小麦制成的食品。若误食后出现胃部不适、呕吐、腹泻、头痛、头晕或全身乏力、颜面潮红、步伐不稳等症状时,请及时到医院就诊。

各级各类医疗卫生机构要高度重视食物中毒的防治工作,发现符合以上特征的病例要及时报告当地卫生行政部门。

特此公告。

二〇一〇年八月二十七日