

湖北省1983~1987年部分食品卫生质量评价

湖北省食品卫生监督检验所 朱建如 张国宾

自1983年7月《食品卫生法》颁布试行以来,为了搞好我省食品卫生工作,根据国家食品卫生标准,有计划地对各类食品进行了卫生质量监测,以掌握食品卫生状况,及时发现和解决存在的问题,保障人民身体健康。现将1983~1987年我省食品检测情况总结分析如下:

1. 主要食品卫生质量情况与评价

1983~1987年我省共检测食品142965份,合格97799份,合格率为68.4%,其中市级72.9%,县级64.2%。除1984年外,每年食品合格率均比上年有所上升(表1)。经统计分析,市、县食品合格率各年之间均有显著性差异($P < 0.05$),食品卫生质量稳步上升。但有的品种变化不大,现将我省几类主要食品卫生质量情况分述如下:

表1:

1983~1987年食品卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合件 格数	合 格 率(%)	检件 测数	合件 格数	合 格 率(%)	检件 测数	合件 格数	合 格 率(%)
1983	6289	4539	71.9	10352	5655	54.6	16639	10194	61.3
1984	10450	6862	65.7	10349	5747	55.5	20799	12609	60.6
1985	13866	10009	72.2	16993	10978	64.6	30859	20987	68.0
1986	12791	9464	73.1	16506	11304	68.5	29297	20768	70.9
1987	25414	19302	76.0	19957	13939	69.8	45371	33241	73.3
合计	68810	50176	72.9	74155	47623	64.2	142965	97799	68.4

1.1 冷饮类

五年共检测64390份样品,合格样品43178份,合格率为67.1%,尤以县级1987年比1983年提高19%(表2),但农村冷饮合格率仍比城市低20.5%。散装冷饮的问题最为突出,合格率最高的也未超过61%,有的样品细菌总数高达无法计数,大肠菌群高达2500个/100ml。其原因是生产工艺落后,分散手工操作,缺乏必要的密封管道等设备,饮料用水不合水质标准,用非饮用水刷洗瓶子等等。近二年,虽然各地针对上述问题作了一些改进,合格率有所上升,但卫生改善进程缓慢,尤其在县及县属乡镇企业。

1.2 酱油

酱油的合格率近几年徘徊不前,在各类食品中合格率是较低的,县及县以下的酱油合格率更低,约55.2%,1987年酱油合格率仅47.3%(表3)。主要原因是乡镇酱油厂大量兴起,缺乏技术人员和化验设备,生产工艺简陋,大多为土法生产,产品几乎未经检验就出厂。酱油主要是卫生细菌超标,有的超过标准达十倍以上,原因在于消毒不彻底。而我省黄石市酱油合格率一直维持在80%以上,它的经验是采取空瓶高温消毒,酱油80℃密封消毒2—3小时,不仅使细菌大量减少,而且提高了氨基氮相对含量。

表2:

1983~1987年冷饮卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	3933	2985	75.9	6301	2905	46.1	10240	5890	57.5
1984	5395	3825	70.9	5284	2882	54.5	10679	6707	62.8
1985	6560	5104	77.8	6207	3359	54.1	12767	8463	66.3
1986	4587	3628	79.1	6588	3982	60.4	11175	7610	68.1
1987	11369	9201	80.9	8151	5307	65.1	19529	14503	74.3
合计	31853	24743	77.7	32537	18435	56.7	64390	43178	67.1

表3:

1983~1987年酱油卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	544	273	50.0	547	286	52.3	1091	559	51.2
1984	690	416	60.3	743	383	51.5	1433	799	55.4
1985	300	211	70.3	998	567	56.8	1298	778	59.9
1986	283	212	74.9	983	653	66.4	1266	865	68.3
1987	1006	738	73.3	1080	511	47.3	2086	1249	59.8
合计	2823	1850	65.5	4351	2400	55.2	7174	4250	59.2

1.3 酒类

酒在各类食品中合格率最高,达79.9% (表4),其中又以粮食白酒合格率为最高,约82.1%,其次分别为付料白酒、果汁配制酒、熟啤酒、生啤酒。白酒除杂醇油

外,其它指标基本上能达到卫生标准。杂醇油超标的原因是有些厂家,特别是个体户,在蒸馏时未除酒头、酒尾,而影响酒的质量。

我省到目前为止,还未发现用工业甲醇兑制酒出售而引起食物中毒的报告。

表4:

1983~1987年酒类卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	580	517	89.1	2504	1825	72.9	3084	2342	75.9
1984	582	522	89.7	2420	1314	54.3	3002	1836	61.2
1985	1430	1243	86.9	3643	2721	74.7	5073	3964	78.1
1986	1525	1349	88.5	3241	2557	78.9	4766	3906	81.9
1987	2524	2229	88.3	3471	2671	76.9	5995	4960	82.7
合计	6641	5920	89.1	15279	11088	72.6	21920	17008	79.9

1.4 肉与肉制品

1983年至1987年共检测3646份样品,合

格样品2036份,合格率为55.8% (表5),在各类食品中它的合格率仅高于鲜乳。主要

原因是肉品卫生检验不健全,采用不合格的原料肉,未严格按照规章操作,防蝇、防腐措施不严,运输工具不洁等所致。

表5: 1983~1987年肉与肉制品卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	320	172	53.8	89	61	68.5	409	233	56.9
1984	449	205	45.7	60	45	75.0	509	250	49.1
1985	604	313	51.8	70	41	58.6	674	354	52.5
1986	591	313	52.9	107	69	64.4	698	382	54.7
1987	1244	741	59.0	112	76	67.9	1356	817	60.2
合计	3208	1744	54.4	438	292	66.7	3646	2036	55.8

1.5 乳与乳制品

我省鲜乳的合格率五年平均为45.2%,市级为45.6%,县级为42.1%,在各类食品中合格率最低(表6)。造成鲜乳质量低劣的主要原因,是鲜乳中掺假、掺杂情况严重。

据对部分地区调查,个体户90%以上往牛奶中掺水,更有甚者往牛奶中掺入芒硝、广告色、农药、人尿、牛尿、洗衣粉等有害物质。另外,消毒不严也是造成鲜乳合格率低的重要原因。

表6: 1983~1987年鲜乳卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	206	125	60.7	77	39	50.6	283	164	58.3
1984	427	191	44.7	53	22	41.5	480	213	44.4
1985	567	237	41.8	61	24	39.3	628	261	41.6
1986	544	257	47.2	59	23	39.0	603	280	46.4
1987	557	239	42.9	64	24	37.5	621	263	42.4
合计	2301	1049	45.6	314	132	42.1	2615	1181	45.2

五年来,我省共检测乳制品1260份,合格892份,合格率为70.8%(表7)。造成城市乳制品合格率比农村低的原因之一,是所检测的乳制品城市大多为抽检的样品,农村大多为村办乳制品厂送检的样品,有的厂家为蒙混过关,将外地优质乳制品改换成本厂产品。另一原因是我省农村乳制品厂较少,不足10家,所检测的样品多数是农村供销部门从外地购进出售的乳制品。

1.6 糕点

近几年来我省糕点合格率不太稳定,且城市糕点合格率尚低于县级(表8)。可能与抽样方式有关。还由于乡镇企业大多生产品种单一,产量小,周转快、又易保藏的糕点。经统计学分析,1985~1987年全省、市级、县级糕点合格率各年之间均无显著性差异($0.025 > P_{市} > 0.01$; $0.75 > P_{县} > 0.5$)。可见,我省近三年糕点合格率无显著升降,处于徘徊状态。

表7:

1983~1987年乳制品卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	81	54	66.7	21	13	61.9	102	67	65.7
1984	126	85	67.5	19	14	73.7	145	99	68.3
1985	309	214	69.2	31	23	74.2	340	237	69.7
1986	287	206	71.8	28	21	75.0	315	227	72.1
1987	325	237	72.9	33	25	75.8	358	262	73.2
合计	1128	796	70.6	132	96	72.7	1260	892	70.8

表8:

1983—1987年糕点卫生质量情况

年 份	市			县			合 计		
	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)	检件 测数	合格 格数	合 率 格 (%)
1983	625	413	66.1	805	528	65.6	1430	941	65.8
1984	1222	697	57.0	947	570	60.2	2169	1267	58.4
1985	2006	1319	65.8	2188	1561	71.3	4194	2880	68.7
1986	2174	1527	70.2	2438	1743	71.5	4612	3270	70.9
1987	3902	2625	68.0	2793	2011	72.0	6695	4663	69.6
合计	9929	6608	66.5	9171	6413	70.0	19100	13021	68.2

1.7 其它

我省对其它食品的检测,如水产品、豆制品等,因检测量小,对我省食品合格率影响不大,但需要引起足够重视的是我省棉产区土法自制的棉籽油,大多没有送检,由于游离棉酚含量超标,已造成数百人食物中毒。

2. 分析讨论

我省食品工业与先进省市比较,发展较慢,仅1986年,食品合格率就比全国平均水平低1.99,城市食品合格率与直辖市大致相当,而县及县以下食品合格率则处于中下水平,其中以鲜乳,肉与肉制品合格率与兄弟省市有较大差距。其主要原因是:近几年,跨行业的食品企业迅速增加,而技术人员少,工艺设备落后。有些主管部门和食品企业只强调增产增收,不重视食品卫生质量,缺乏科学管理,造成不合格产品,照样在市场销售。针对存在的问题,提出以下几点建议:

2.1 加强对食品从业人员的培训工作,深入学习《食品卫生法(试行)》,增长食品卫生知识,提高食品行业从业人员的卫生意识和法律意识。

2.2 加强食品企业的自身管理工作,积极创造条件建立产品化验室,如配备食品卫生管理员和检验人员,把住产品质量关,做到批批检验,合格出厂。

2.3 加强产品预防性卫生监督,尤其是产品关键控制环节的卫生监督,如原料的选用,半成品加工的卫生操作等。

2.4 开展食品卫生咨询服务工作,帮助和指导食品生产经营者解决各种食品卫生问题。

参 考 文 献

1. FAO编, 郑鹏然译: 食品监督 1983年
2. 刘志诚、于守洋主编: 营养与食品卫生学 人民卫生出版社 1987年
3. (日) 今村经明编 鲍纯义译 食品卫生学 1986年