

新沂县食品卫生监测资料的分析

江苏省新沂县卫生防疫站 耿兴斌 张 敏 沈蓓蓓

1983年7月1日《中华人民共和国食品卫生法(试行)》施行以来,我站深入广泛地宣传贯彻《食品卫生法》,严肃认真地进行食品卫生监测检验工作。兹将1982—1987年食品卫生监测资料整理分析如下。

1. 资料来源

本文资料是根据我站1982—1987年间所发《食品卫生检验鉴定报告》副本整理而成。所监测的样品绝大部分是本县国营、县办大集体和乡镇办企业及个体户生产经营的地产食品,少部分为外埠食品。样品的来源

约三分之二为监督样品即采样,其余为委托检验样品即送样。检测方法:自《中华人民共和国食品卫生法》试行以来,按法定方法进行。

2. 结果与分析

2.1 新沂县1982—1987年食品的卫生监测的合格率呈逐年上升趋势* ($W = 578707.35$ $W_{0.01} = 6245.66$ $W > W_{0.01}$ $P < 0.01$),总的合格率为64.19%,送样合格率高于采样合格率,分别为75.13%和58.86%,经统计学处理差别有非常显著意义(见表1)。

表 1

新沂县1982—1987年食品卫生监测检验结果

	监测检验件数			合格件数			合格率(%)			采、送样合格率差别
	采样	送样	小计	采样	送样	小计	采样	送样	小计	
1982	204	88	292	101	56	157	49.51	63.64	53.77	$P < 0.05$
1983	259	112	371	132	87	219	50.97	77.68	59.03	$P < 0.01$
1984	351	136	487	183	103	286	52.14	75.74	58.73	$P < 0.01$
1985	475	246	721	281	174	455	59.16	70.73	63.11	$P < 0.01$
1986	374	185	559	243	133	376	64.97	71.89	67.26	$P > 0.05$
1987	301	190	491	216	166	382	71.76	87.37	77.80	$P < 0.01$
合计	1964	957	2921	1156	719	1875	58.86	75.13	64.19	$P < 0.01$

上述结果表明,随着《食品卫生法》逐步深入地贯彻执行,我县食品卫生状况逐年好

转,但从总的合格率来看,我县食品卫生水平还相当低。送样合格率之所以较高,是因为送

(上接60页)

通过这次检测,了解到餐具经乙型肝炎病人或健康带毒者食用后可通过唾液污染HBsAg,且带染率较高(碗带染率为5%,筷带染率为6%),虽经洗刷仍不能消除(碗筷带染率为4%、筷带染率为5%)、反而污染用水。通过长时间反复使用同一洗涤水,使公用餐具水污染HBsAg滴度增加。从而又污染餐具,造成循环污染。因此,为防止通过

餐具传播乙型肝炎,今后必须加强餐具消毒,并严格地使操作规范化,大力提倡分食分具。

参 考 文 献

- (1) 蒋成俭编. 酶免疫测定法. 北京: 人民卫生出版社, 1984.
- (2) 徐肇明等. 病毒性肝炎研究进展. 上海: 上海科学技术出版社, 1980.
- (3) 上海第一医学院流行病学教研组. 中华预防医学杂志1979; 2: 13

检品多为食品生产经营者特别精心制作或有意挑选的优良食品。据此,笔者认为,送样检测结果不能作为监督依据,只有食品卫生监督员按随机化原则采样检测结果才具有法律效力。

2.2 各类食品的合格率如表2。从表2可以看出冷荤菜和冷素菜合格率相当低分别为

表2 新沂县1982—1987年各类食品监测检验结果

食品种类	监测检验件数	合格件数	合格率(%)
奶 粉	37	34	91.89
罐 头	145	125	86.21
食用油脂	454	389	85.68
白 酒	276	220	79.71
食 糖	183	145	79.23
糕 点	546	395	72.34

率也较低,分别为48.58%和33.33%,主要是1982年和1983年一些乡办厂和个体户在不具备生产条件的情况下,强行上马,粗制滥造冰棒,汽水和格瓦斯、啤美露等,质量低劣。

2.3 各类食品不合格的原因如表3。1982—1987年食品不合格共1209件项,其中感官、理

化和细菌指标不合格分别19.19%, 19.27% 61.54%。总的来看细菌指标不合格是主要原因。但不同种类的食品三者所占比例各异,如冷荤菜、冷素菜、糕点和冷饮以细菌指标不合格为主,白酒、食用油脂、酱油和奶粉以理化指标不合格为主;

表3

新沂县1982—1987年各类食品不合格原因的分析

食品种类	不合格件数	感官	不合格件项数		小计	百 分 比			
			理化	细菌		感官	理化	细菌	小计
奶 粉	3	1	3	1	5	20.00	60.00	20.00	100.00
罐 头	20	12	2	14	28	42.86	7.14	50.00	100.00
食用油脂	65	21	56	—	77	27.27	72.73	—	100.00
白 酒	56	12	51	—	66	18.18	81.82	—	100.00
食 糖	38	38	4	—	42	90.48	9.52	—	100.00
糕 点	151	15	7	159	181	8.29	3.87	87.84	100.00
冷 饮	471	81	51	409	541	14.97	9.43	75.60	100.00
酱 油	66	2	56	19	77	2.60	72.72	24.68	100.00
低醇度饮料	68	44	—	34	78	56.41	—	43.59	100.00
冷 素 菜	64	2	—	64	66	3.03	—	96.97	100.00
冷 荤 菜	44	4	—	44	48	8.33	—	91.67	100.00
合 计	1046	232	233	744	1209	19.19	19.27	61.54	100.00

食用糖以感官指标(发现糖果螨)不合格为主;罐头和低醇度饮料以感官和细菌指标不合格为主,二者比例相当。上述结果提示在今后食品卫生监测工作中,对不同种类食品监测项目应有所侧重。

3 小 结

本文对新沂县1982—1987年食品卫生监

测资料进行了统计分析,认为我县食品卫生水平不高,但情况逐年趋于好转。采样合格率和送样合格率有显著差别,监督监测样品应以采样为准。分析了几类食品合格率低的原因和各类食品不合格的原因,提出不同种类食品检测项目的重点。