

熟卤肉亚硝酸盐污染浅析

张晓东 丁建文 四川省万县卫生防疫站 (634100)

时，随机抽取熟卤肉样品 28 份，按 GB5009、33—85、盐酸萘乙二胺法测定，结果见表。

监测结果表明，饮食行业制作熟卤时普遍滥用亚硝酸盐，特别是卤牛肉、禽肉污染严重。故建议国家在制定肉与肉制品管理办法和卫生标准时，应对亚硝酸盐经销、使用和用于肉制品发色所适用的范围作一明确而细致的规定，使监督机构有法可依，有章可

食品的污染和食物中毒事故的发生。

表 28 份熟卤肉亚硝酸盐检出情况

种 类	检测数	检出数	检出率	含量范围	平均值
	(份)	(份)	%	mg/kg	mg/kg
猪头、蹄肉	10	7	70	1.14 ~ 23.90	7.32
猪心、舌、肚	8	8	100	2.90 ~ 83.30	26.14
卤牛肉	6	6	100	108.15 ~ 625.00	340.28
卤鹅鸭	4	4	100	56.90 ~ 268.10	173.80
合 计	28	25	89	1.14 ~ 625.00	119.89

《中国食品卫生杂志》各类文章格式

一、论著的格式

摘要

前言

1. 材料与方法（包括原理）
2. 结果
3. 讨论

二、实验技术与方法的格式

1. 前言
2. 材料与方法（包括标准曲线的制作方法）
3. 结果（包括标准曲线图、精密度、准确度、回收率等）
4. 讨论（有关事项的讨论）

三、调查报告的格式

1. 调查对象、范围、时间、内容
2. 材料与方法
3. 结果（质控结果放在 3.1.如室内、室间控制）
4. 讨论

四、食物中毒报告的格式

前言

1. 流行病学调查（人群分布）
2. 临床表现（潜伏期、临床症状转归）
3. 原因分析（包括实验室检验等）
4. 讨论（根据以上资料结论，就相关问题讨论）