

# 401 种外埠酒类食品的卫生现状

宋文华 王宏伟 山东省德州市卫生防疫站 (253014)  
凌廷森

为认真贯彻执行新颁布的《食品卫生法》，科学地管理好我市的外埠酒类食品，确保广大消费者的利益不受侵害，保障人民身体健康，我市于 1996 年 10 月对市售的外埠酒采取了四个方面的管理对策，并监测外埠酒类试样 401 份，现把情况报告如下。

## 1 401 份酒来源及类别

1.1 试样的来源 试样来自德州市内 11 个县(市、区)的 112 个酒类批发部、代销点，驻德州酒类办事处和酒类生产分装厂，其生产厂家为 14 个省、市、自治区的 96 个生产厂。共采集 401 份，其中外省 236 份；本省 165 份。

1.2 试样分类 所采的 401 份中，其中白酒 365 份，发酵酒 36 份。

1.3 采样方法 随机抽样，采样地点为售货台或待出售的食品仓库。

1.4 判定标准 白酒按 GB 2757—81《蒸馏酒及配制酒卫生标准》，发酵酒按 GB 2758—81《发酵酒卫生标准》，标签按 GB 7718—94《食品标签通用标准》。

## 2 401 份酒的卫生状况

2.1 标签 所采的 365 份白酒试样，有生产日期、厂名、厂址、配料、标准代号的分别为 88.6%、96.4%、88.9%、95.6%、88.3%。所采的 36 份发酵酒，有生产日期、厂名、厂址、配料、保存期或保质期、标准代号的分别为 87.2%、98.2%、94.1%、95.2%、92.3%、

98.1%。累计项目：白酒 2 190 项次，合格 1 934 项次，合格率 88.3%；发酵酒 252 项次，合格 234 项次，合格率 92.8%。白酒标签中存在的主要问题是生产日期不详，执行标准不明确。而发酵酒标签存在的问题是生产日期不明确，因此难计算保存期的长短。如标签上虽印有“96,97”的年份，12 个月份和 31 个日子的字样，但未有打洞标识，不知是哪年、哪月、哪日所生产。有的标签生产日期后错，我们采样的时间是 10 月 9 日，有的试样生产日期却印有 10 月 20 日的字样。

2.2 感官检查 401 份试样中，发现有小草、毛发、虫体等杂质的 17 份；有悬浮物的 32 份；有沉淀的 46 份。累计感官检查总数为 1 203 项次，合格 1 108 项次，合格率 92.1%。

2.3 理化指标 共采白酒 365 份，其酒度、甲醇、杂醇油、铅、锰的合格率分别为 86.85%、99.73%、97.26%、100%、99.73%。累计化验白酒指标 1 825 项次，合格 1 768 项次，合格率 96.88%。共采发酵酒 36 份，其细菌总数、大肠菌群、致病菌、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的合格率分别为 75%、94%、100%、100%。累计化验发酵酒指标 144 项次，合格 133 项次，合格率 92.36%。白酒存在的主要卫生问题是杂醇油超标，发酵酒细菌总数超标严重。

2.4 食品经营者进货不索证的现象普遍存在 在抽查的 401 份酒类食品中，仅有 6 份有该产品的化验报告单，索证率为 1.5%。

# 韶关市农药食物中毒及蔬菜农药监测情况分析

罗怀萍 林裕端 广东省韶关市卫生防疫站 (512026)

近几年，韶关市因农药污染蔬菜而引起农药食物中毒事件屡有发生，危及着人民群众的身体健康。为了解和掌握我市农药食物中毒发生规律以及蔬菜中农药残留情况，以便采取更有效的防治措施，现将我市 1992~1995 年食物中毒资料以及蔬菜农药监测资料进行整理，分析如下。

## 1 材料与方法

1.1 资料来源 食物中毒资料来源于市、县卫生防疫站的上报报表及调查报告；蔬菜农药监测资料来源于市区及部分县卫生防疫站的监测数据。

1.2 方法和评价标准 蔬菜农药检测方法 气相色谱仪定量测定(乐果、敌敌畏、甲胺磷)；农药速测卡定

性测定(有机磷农药)。根据 GB 5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、倍硫磷允许残留量标准》和农牧渔业部、卫生部 1982 年颁布的《农药安全使用规定》作为蔬菜农药残留的评价依据。

## 2 结果

### 2.1 1992~1995 年韶关市农药食物中毒发生情况

**中毒概况** 韶关市 4 年来共发生食物中毒 21 起,中毒人数 285 人,死亡 4 人,其中因农药污染蔬菜引起的食物中毒有 9 起,中毒人数 131 人,无死亡,分别占 4 年来食物中毒总起数的 43%(9/21)、中毒人数的 46%(131/285)。其它食物中毒发生依次为化学性(除农药)4 起,植物性 3 起,原因不明 3 起,细菌性 2 起,说明农药中毒是我市食物中毒发病的主要原因。

**季节分布** 全年 4 个季度均有农药中毒发生,其中主要发生在第三、四季,共 7 起,占农药发病总起数的 77.8%(7/9)、中毒人数的 53.4%(70/131),与全省情况一致。<sup>(1)</sup>

**人群分布** 以县城发病较多,中毒起数和中毒人数分别占农药中毒总起数的 55.6%(5/9)、中毒人数的 67.2%(88/131)。

**行业分布** 以家庭发病较多,中毒起数和中毒人数分别占农药中毒总起数的 55.6%(5/9)、中毒人数的 52.7%(69/131),其次是集体食堂。

**中毒蔬菜的种类和农药种类** 引起农药中毒的蔬菜有枸杞菜(4 起)、通心菜(2 起)、青梗菜(2 起)、芥兰菜(1 起),可见枸杞菜是引起农药中毒的主要蔬菜种类。在 9 宗农药中毒事件中,甲胺磷农药中毒 5 起,占农药中毒总起数的 55.6%,其它有机磷农药(乐果、敌敌畏)中毒 4 起,占农药中毒总起数的 44.4%。

**2.2 上市蔬菜农药残留监测情况** 我市从 1992 年起每年每季度对上市蔬菜进行随机抽样检查。4 年来,共抽检蔬菜 859 份,检出农药污染 53 份,阳性率 6.17%,经  $\chi^2$  检验,各年之间农药污染无显著性差异( $P>0.05$ )。其中使用气相色谱仪检测蔬菜试样 417 份,农药残留量超标 22 份,阳性超标率 5.3%,检出残留农药以甲胺磷为主,占 10 份,含量 0.0025~3.356 mg/kg;敌敌畏 9 份,含量 0.2344~1.4704 mg/kg;乐果 5 份,含量 3.13~6.539 mg/kg,其中部分检材同时 2 种农药超标。我市管辖的部分县也积极开展蔬菜农药监测,使用“农药速测卡”检测蔬菜 442 份,检出

有机磷农药污染 31 份,阳性率 7.01%。

**2.3 蔬菜中农药残留与季节的关系** 农药污染蔬菜的高发季节依次为第三季、第二季、第四季、第一季,经  $\chi^2$  检验,各季农药污染有非常显著性差异( $\chi^2 = 13.6373, P<0.01$ ),即每年的第三季是蔬菜受农药污染最严重的季节,见表。

表 韶关市蔬菜农药残留与季节的关系

	检测份数	阳性份数	阳性率 %
第一季度	221	4	1.81
第二季度	284	19	6.70
第三季度	202	21	10.40
第四季度	152	9	5.92
合计	859	53	6.17

## 3 讨论及预防措施

引起农药中毒原因一是:有关部门对农药管理不严,经营渠道混乱,流向失控;二是进入秋季,雨水减少,天气较干燥,蔬菜虫害增多,菜农相应增加施放农药;三是菜农文化水平普遍较低,缺乏正确使用农药的基本常识,或者唯利是图,在蔬菜中滥用农药,未够安全间隔期就摘菜上市,造成蔬菜农药残留过高,致使消费者购买食用后发生中毒;四是集体食堂卫生设施简陋,炊事员的食品卫生知识贫乏,不懂蔬菜安全食用方法,未充分清洗蔬菜。

预防农药食物中毒是一项社会工程,除了争取政府的重视和支持,各有关部门的密切配合,各司其职,各尽其责,采取综合的管理措施之外,我们卫生监督部门应做到:(1)做好预防农药食物中毒的宣传教育工作,提高群众的自我保健能力;(2)遵照《广东省集体食堂卫生管理办法》,加强集体食堂的卫生管理,对负责人和炊事员进行卫生法规、卫生知识培训,强化“一洗、二浸、三烫、四炒”的蔬菜安全食用方法;(3)加强蔬菜农药残留量监测,控制发生农药中毒苗头。(4)鉴于我市部分县仍未开展蔬菜农药监测,建议积极推广使用农药速测卡,加强对蔬菜农药污染的全面监测。

## 4 参考文献

- 1 赖威民,等.广东省预防农药食物中毒的流行病学研究及综合预防效果.中国食品卫生杂志,1992,4(1):77