

从以上可以看出,55份蒸馏酒及配制酒试样中有7份杂醇油超标,配制酒中有3份人工色素超标。发酵酒类的葡萄酒有5份SO<sub>2</sub>残留量超标,1份含有杂质,啤酒中2份有沉淀杂质,其余的检验结果均符合国家相应酒的卫生标准,可见在卫生检验指标上进口酒存在一定的卫生问题。

### 3 讨论

我市对市场上进口酒的管理存在的问题

目前,我国政府对市场上的进口酒还没有一套完整、系统的卫生管理法规,虽有一定的管理办法及规定,但很不完善,其中:

- (1) 我国对经营进口酒的公司及批发商、零售商没有严格的管理制度,包括经营进口酒无需取得专用许可证。
- (2) 批发商随时发生变化,各省市之间、本省市之间倒买倒卖,有盈利就干,没有固定的进货、销货渠道,这样就很难对进货、销货渠道进行管理和控制。为市场经济下进口酒类的卫生管理提出了新的课题。

(3) 走私酒进入国内市场后,管理不彻底、不落实,而这些走私进口酒因没有经国境卫检部门的监督、检验和认可,故质量得不到保证。

### 4 建议

综上所述天津市场进口酒的现状,可以看出,目前天津地区市场上的进口酒卫生管理还存在有一定问题,是产生进口酒类所致食物中毒的隐患。

针对上述存在的问题,我们建议今后要制订一系列实质性的管理措施。

国家要严格控制进口酒的渠道,防止走私酒流入国内,进关之前,要严格抽样检验,发放卫检进关证。

对进口酒要进行专项治理,尤其以标签为重点,对经营进口酒的公司进行严格要求,真正落实无中文标识的酒类不许进口、不准上市,严重者依据《食品卫生法》从严查处。

对已进入中国市场的进口酒类,我们也应进行日常性的监督检查和检验,随时发现问题和处理问题,以保障消费者饮用进口酒的安全。

## 塑料玩具对膨化食品污染情况的模拟实验

唐细良 张一青 李 伟 湖南省卫生防疫站 (410005)

近年来,市场上膨化小食品琳琅满目,生产厂家为了吸引儿童购买其产品,常常在食品袋中加入一些小巧价廉的塑料玩具,且大多直接与食品接触。究竟塑料玩具会不会给食品带来二次污染?污染的程度如何?我们进行了模拟实验,结果如下。

### 1 材料与方 法

1.1 玩具来源 从市场上购买100件装的一整箱塑料小玩具。

1.2 研究方法 采用对照实验的方法,从我省选定一家生产膨化小食品的正规企业,包装系全自动包装。考虑到可比性,我们从同一批次产品中交叉包装了各100袋小食品,即每包装一袋无玩具的小食品,同时包装一袋经过无菌操作加入塑料玩具的小食品。用国标方法作细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌检验。

### 2 结果

2.1 两种包装膨化小食品中细菌总数的差异(见表

1)

表1 两种包装食品细菌总数检验结果

食 品	检样数 (份)	检出范围 N/g	均 数 $\bar{x}$	标准差 s
膨化食品	100	$1.5 \times 10^2 \sim 7.5 \times 10^2$	$4.1 \times 10^2$	10.1
夹带玩具 的膨化食品	100	$4.3 \times 10^2 \sim 1.6 \times 10^3$	$7.3 \times 10^2$	24.3

注:两种包装食品细菌数比较,  $u$  检验  $P < 0.01$ 。

从表1可知,每克含有塑料玩具的食品中细菌总数明显高于不含塑料玩具的食品,且具有显著性差异( $P < 0.01$ )。

2.2 两种包装膨化小食品中大肠菌群数的差异(见表2)

从表2可知,每100g带有塑料玩具的食品中的大肠菌群数明显高于不含塑料玩具的食品,且具有显著性差异( $P < 0.01$ )。

表2 两种包装食品大肠菌群检验结果

食 品	检样数 份	检出范围 N/100g	均 数 $\bar{x}$	标准差 s
膨化食品	100	<30~40	16	0.8
夹带玩具 的膨化食品	100	<30~230	50	2.4

注:两种包装食品大肠菌群数间  $u$  检验  $P < 0.01$

### 2.3 两种包装食品中致病菌检出情况

100份不含塑料玩具的食品中均未检出沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌。而从含塑料玩具的一份试样中检出了沙门氏菌。其余3种致病菌均未检出。

### 3 讨论

塑料玩具给膨化小食品带来比较严重的二次污染。本文结果表明,含有塑料玩具的食品中细菌总数和大肠菌群均明显多于不含塑料玩具的食品,且从一份含有塑料玩具的食品中检出了沙门氏菌。这可能是由于生产这些塑料玩具的工厂没有按生产食品的卫生要求进行管理;工人穿一般的工作服,也不洗手消毒,塑料玩具经多人的手直接接触,包装玩具的材料也未经消毒处理,加上运输和储存都未考虑微生物污染所致。此外,经手给食品袋中加入塑料玩具,降低了包装速度,食品在空气中暴露的时间延长也可能是造成食品污染的原因之一。建议卫生行政部门尽快采取切实可行的措施,严禁加有塑料玩具的食品上市销售。

## 查禁餐馆制售生水产品

李伟彬 倪洪英 江苏省启东市卫生防疫站 (226200)

为把住病从口入关,结合我市病毒性肝炎等肠道传染病高发流行趋势,根据《中华人民共和国食品卫生法》和《水产品卫生管理办法》,在全市餐馆禁止加工制作上桌销售生水产品,作为一项限制性防疫措施。

自1994年始,每年年初由启东市卫生局向全市餐馆发送“致全市饮食服务经营单位的公开信”,明确要求各餐馆不得加工制作上桌销售生水产品。市卫生局组织食品卫生监督员采取经常性巡回检查方式,查处餐馆加工制售生水产品行为。

1994年~1996年共对我市餐馆进行制售生水产品专项执法检查5769户次,查实处罚餐馆制售生水产品违法行为126例,销毁已制售的生水产品408.5kg,罚款67400元。

中型以上餐馆(指能承办包桌宴席,容纳3桌以上顾客的餐馆)加工制售生水产品现象高于小型餐馆。共检查中型以上餐馆2349户,制售生水产品的74户(3.15%)。小型餐馆3420户,制售生水产品的52户(1.52%)。

市区所在餐馆加工制售生水产品现象与下属乡镇餐馆相比差异无显著性,市区餐馆检查了2679户,制售生水产品的56户(2.1%),乡镇餐馆3090户,查处70户(2.3%)。

表 餐馆制售生水产品的情况

生水产品种类	例 数(%)
醉 蟹	23(18.25)
炆 虾	81(64.29)
醉螃蟹	19(15.08)
腌泥螺	3(2.38)
合 计	126(100.00)

从以上结果可以看出,尽管政府三令五申,但在餐馆仍有制售生水产品者,成为病毒性肝炎和肠道传染病流行的隐患。因此,不懈地加强宣传,加强监督,严格执法,是非常必要的。