

由此次调查结果可以看出, 尽管自 1996 年 6 月 1 日颁布《保健食品管理办法》以来对保健食品进行了严格规范的管理, 但保健食品的标签及说明书仍然存在较大问题, 原因如下:

生产经营者法律意识淡漠 《保健食品管理办法》已颁布 2 年多, 对保健食品标签有明确的要求, 但一些保健食品的生产经营者缺乏良好的商业道德, 为了增加产品的销售量, 以竞相夸大功能宣传作为竞争市场的手段。其结果是严重地损害了消费者的身体健康和经济权益, 也严重损害了保健食品的形象与声誉。如某产品卫生部批准的保健功能为“抗辐射”, 而其产品标签上注明的是“抗辐射、抗衰老、抗肿瘤”; 又如某产品卫生部保健食品批准证书上注明的为“不适宜人群为未成年人、妊娠期妇女、心血管疾病患者、肝肾功能不全者及酒精过敏者”, 而其产品上未注明。所以应加强对食品企业进行教育和宣传工作, 使企业自觉遵守法律、法规, 提高企业自身约束力。

管理部门执法不力 从调查结果看, 保健食品标识混乱是一个全国性的问题。食品卫生监督执法人员要加强对食品标签的监督管理, 在食品企业向食品卫生监督机构报批食品的同时, 加强对食品标签的审查工作, 指导企业执行《食品标签通用标识》、《保健食品标识规定》。加强执行市场食品标签的管理力度, 对食品标签不合格的保健食品坚决予以查处, 只要食品卫生监督机构与技术监督行政部门各尽其职, 一定能规范保健食品标签。

消费者缺乏对保健食品的判别能力 认识和选购保健食品需要消费者具备一定的营养学及医学保健方面的知识, 而我国大多数消费者还不具备此种能力。如果保健食品的功能宣传能实事求是, 科学准确, 一般消费者对于保健食品的选择也不至太困难。但现实情况却正好相反, 在铺天盖地的广告和美妙动听的标签产品说明书面前, 消费者无所适从, 难辨真伪。因此, 应加强对广大消费者进行保健食品的宣传工作, 使消费者了解有关营养保健的基本知识, 从而提高自我保护能力。

中图分类号: TS218; F760.5 文献标识码: C 文章编号: 1004- 8456(2000) 03- 0031- 02

一起无证经营囊虫牛肉案的调查

姜灯平¹ 张宏伟¹ 谢会业² 朱道文²

(1. 安徽省固镇县卫生防疫站, 安徽 固镇 233700; 2. 安徽省蚌埠市卫生防疫站, 安徽 蚌埠 233000)

近年来, 猪囊虫案时有发生, 而牛囊虫案较少报导。1999 年春节期间, 我们在开展肉食品专项执法检查中, 查处了一起囊虫牛肉案。

1 发案经过

1999 年 2 月 1 日, 食品卫生监督员在对城关两个农贸市场肉食品进行执法检查时, 发现两市场内各多出一个牛肉经营摊位, 两摊主徐××、徐××均无卫生许可证、预防性健康体检/卫生培训合格证, 其经营的牛肉不同部位发现有半透明囊泡状物。检查人员现场制作检查笔录, 并向检查负责人汇报。经初步核实怀疑为囊虫牛肉, 报卫生局予以立案。

2 调查取证

2.1 现场调查 徐××、徐××为一家兄弟, 原是城郊菜农, 此前未经营过牛肉。经营的牛肉为前夜在家私自屠宰加工, 未经兽医卫生部门宰前、宰后检疫, 即到市场出售。询问相邻摊位, 徐氏二兄弟未从事过肉食经营属实。市场工商管理人员称, 两人均交纳了当日管理费, 但未进一步检查兽医检疫证明。家庭屠宰现场痕迹清楚可见, 存有牛皮一张, 牛粪便及部分牛大骨。经营现场查证, 肉眼可见肉品深腰肌、肩胛外侧肌、臀部肌等处均有豆粒大小半透明白色结节。上述调查制作有现场检查笔录、询问笔录, 并对现场进行了拍照。调查结束前, 对实物进行了采样, 同时实施了证据保全。

2.2 实验室检验 经对试样处理, 剥离泡状物囊壁, 通过显微镜发现有一个内翻的乳白色头节, 头节上有 4 个吸盘, 为典型的囊尾蚴。将泡状物置于暗室内紫外线灯下, 调节紫外线波长, 有少许荧光出现, 从而进一步验证为囊尾蚴。

3 案件处理

依据现场调查材料、感官检验和实验室验证,此案确定为无证经营囊虫牛肉案。根据《食品卫生法》、《食品卫生行政处罚办法》,按《卫生行政处罚程序》,合并给予当事人取缔经营行为、没收违法所得 263.50 元、罚款 1 300 元整、无害化销毁囊虫牛肉 123 kg 处罚。通过电视公告收回已售出的囊虫牛肉 12.5 公斤。对已食用污染牛肉的消费者与行政处罚当事人制作了诉权书面协议记录,并归档保存。

4 讨论 在内地省份,由于牛肉食用数量较少,牛囊虫事件没有引起消费者足够重视,行政职能部门对牛肉市场的管理也较为宽松,但牛囊虫与猪囊虫对人体有同样的危害后果。随着肉食结构的变化,吃牛肉的比重日益增多,因此,建议各地应结合实际情况,将牛肉商品的经营纳入生猪产品市场一并管理,实行定点屠宰、集中检疫、统一纳税、分散经营制度。

中图分类号: S852.73⁺4; R155 文献标识码: C 文章编号: 1004- 8456(2000)03- 0032- 02

连云港海域贝类 HAV 污染状况调查

王理兴 林红书 李家富 赵文彬
(江苏省连云港市卫生防疫站,江苏 连云港 222003)

甲型肝炎在我市传染病疾病谱中占有十分重要地位,为了解连云港海城贝类甲肝病毒污染状况,证实其在本地区甲肝传播中的媒介地位,我们采用抗体捕捉聚合酶链反应(AC/PCR)法,对市售的贝类甲肝病毒(HAV)污染状况进行调查,结果报告如下。

1 材料和方法

1.1 贝类试样的采集 我们于 1996 年春、秋两季采集辖区内新浦、连云港和赣榆等地区的水产品市场销售的毛蚶、白蛤和海蛰等贝类计 31 份,其产地均为海州湾(即连云港海域)。

1.2 检测方法

贝类试样中病毒的浓缩 浓缩病毒采用洗脱沉淀法。^[1]洗净贝壳,取 30 g 贝肉(包括消化道肌肉和内脏等全部),剪碎,用组织磨碎器研磨成匀浆,加冷蒸馏水至 100 mL,充分搅拌 5 min,以洗脱病毒(pH 7.5),冰浴超声(4710 Series ultrasonic homogenizer, USA, 探头直径 2.5 mm, 50 W; 每次 20 s, 共 3 次),室温, 2 000 r/min 离心 20 min, 上清待用。沉淀用冷蒸馏水重悬至 90mL, 再次超声, 离心, 合并两次上清, 用 0.1 mol/L HCl 调 pH 至 4, 充分搅拌 10 min, 静置 5 min, 进行第一次沉淀, 1 000 r/min 离心 15 min, 弃上清, 将沉淀用 50 mL 冷甘氨酸缓冲液(0.05 mmol/L glycine- 0.14 mol/L NaCl, pH 9.0)超声重悬, 用 0.1 mol/L NaOH 调 pH 至 7.5, 2 000r/min 离心 20 min, 弃沉淀; 所得上清再次用 0.1 mol/L HCL 调 pH 进行第二次沉淀, 1 000 r/min 离心 15 min, 沉淀, 加入抗生素(含青霉素 100μg/mL, 链霉素 100 μg/mL), 然后逐滴加入 0.1 mol/L NaOH 调 pH 至 7.5, 得终体积为 1.5~ 2.0 mL 匀浆, 于- 20℃冻存过夜, 融化后 2 000 r/min 离心 20 min, 所得上清用于 AC/PCR。

引物对的选择 HAV 的基因组为单链 RNA, 本方法选择能覆盖病毒壳蛋白的 VP1 较易变区的两端保守区合成引物。其负链引物设计为结合于 VP1, 核苷酸 2389- 2414, 5' - GGAAATGTCTCAGGTACTTTCTTTG - 3', 正链引物的设计为结合于编码 VP3 羧基端核苷酸的 2167 - 2193, 5' - GTTTTGCTCCTCTTTATCATGCTATG - 3'。

Ac/PCR 抗体捕捉在 0.5 mL 离心管中进行, 用 100 μL 经碳酸盐包被液(pH 9.6) 1: 200 稀释的抗-HAV 单克隆抗体包被, 37℃包被 2 h 或 4℃过夜, 经 PBS- 0.05% Tween 20 洗管 6 次, 加入 37.5 μL H₂O, 5 μL 的 10 倍缓冲液(100 mmol/L Tris- HCL, pH 8.3, 500 mmol/L KCl, 15 mmol/L MgCL₂, 0.1% Gelatin), 5 μL dNTP(2 mmol/L dATP, 2 mmol/L dCTP, 2 mmol/L dGTP, 2 mmol/L dTTP) 和 0.5 μL 负链引物(100 ng/μL)。