

## 广东省查处“掺油大米”情况及分析

陈卫东<sup>1</sup> 黄伟雄<sup>2</sup> 吴智韶<sup>1</sup> 高燕红<sup>2</sup> 彭接文<sup>1</sup>

(1. 广东省卫生监督所, 广东 广州 510300; 2. 广东省疾病预防控制中心, 广东 广州 510300)

2000年12月1日,广州市及白云区卫生监督部门根据消费者投诉,一举查获广东省首宗掺矿物油大米(以下简称“掺油米”)的案件,数量达50多吨,震惊全国。在该案查处过程中,省、市、区卫生监督部门联合行动,迅速查明该批大米的来源地点、销售去向及供货人姓名、电话和银行帐号等情况。随后,在省卫生厅的统一部署下,全省各级卫生监督部门对辖区内的粮食批发市场及销售点、饮食业及集体食堂等展开紧急的地毯式检查,至2000年12月底,全省共查出含矿物油大米200多吨,广东省卫生厅及时将情况上报卫生部,并通报全省及“掺油米”来源地卫生监督部门,为迅速堵住源头,打击违法活动提供了重要线索,防止了“掺油米”的进一步扩散及可能发生的食物中毒,并引发了由政府“打假办”牵头、多部门参与的全国性打“掺油米”行动。

### 1 事件经过

2000年11月27日,广州一市民从某米档购买2.5 kg“东北米”,饭后出现腹泻、乏力,自觉不适。第二天,该市民见到山东查封50多吨掺入工业基础油大米的新闻报道,引起警觉,遂于11月30日通过《广州日报》记者向广州市卫生局投诉,经卫生监督员感官检查该米有刺激性气味,局领导高度重视,立即组织力量对此事立案调查,于12月1日会同白云区卫生防疫站执法人员追查到该“东北米”的批发商“广州市白云区××粮油批发市场”的“粮油行”,经现场检查该行销售的“××牌东北大米”(标识为:黑龙江××米业公司生产,规格25 kg)、“东北精米”(标识为“黑龙江优质米基地产,规格15 kg”)感官检查有刺激性气味,其外观与市民投诉的“东北米”相符,用热水浸泡,手捻有明显油腻感,水面浮现油渍。卫生监督员即对上述两种待销“东北米”采取卫生行政控制措施。抽检结果表明,两种“东北米”各4个试样矿物油均为阳性。这是广东省首次发现的掺入矿物油大米,省、市、区卫生监督部门立即联合行动,

迅速开展进一步的追查。据批发商汤某称,上述“东北大米”均来自河南省原阳县大米批发市场,11月13日进货共55吨,主要销往白云区内5个镇,未销往外地,并提供了供货人的姓名、电话及银行帐号。广东省卫生厅火速将情况上报卫生部并通报全省及河南省、黑龙江省卫生厅取得配合,为堵住“掺油米”源头、打击违法活动提供了重要线索,并由此引发了由政府打假办牵头,多部门参与的全国性打击“掺油米”运动。

### 2 结果与处理

12月5日由广东省卫生厅统一部署,全省各级卫生监督部门迅速行动,省食品卫生监督检验所派出三个检查组,分头到重点地区协同各地卫生监督部门对辖区内的粮食批发市场及销售点、饮食业及集体食堂等进行地毯式检查,到2000年12月底,全省共查封含矿物油大米200多吨,以及一定数量的掺植物油米和霉变米,有效地防止了“掺油米”的进一步扩散和可能发生的食物中毒。在当地政府的支持下,各地对被追缴的“掺油米”根据不同情况(如米的感官情况、掺油情况)分别在卫生监督部门监督下进行销毁或转为非食用,批发商被移送司法机关处理,销售者受到工商部门不同程度的经济处罚。目前,“掺油米”来源地的公安部门正继续追查始作俑者,“掺油米”事件迟早会水落石出,制造者终将受到法律的制裁。广东省卫生厅发文要求各地卫生监督部门继续强化对粮油市场的监督管理,在春节前重点抽查大米、食油、糕点、饼干、瓜子等应节食品,净化食品市场,消除食物中毒隐患,保护人民健康。

### 3 讨论与分析

3.1 矿物油资料及中毒表现 矿物油是石油提炼过程的副产品——烃类混合物的总称,其组成成分依不同的石油原料而不同,并随着平均分子量的增加而趋复杂,<sup>[1]</sup>其中的多环芳烃、苯并芘、荧光物质

及硫、有害重金属等杂质对人体有致畸、致癌等作用。白油又称白色油或液体石蜡,由矿物油经脱蜡、脱沥青、吸附等工艺去除不饱和成分精炼而成,目前国际上所称的矿物油多是指该类白油(white mineral oil),白油无色无臭无味,加热时稍有石油气味,无荧光物,<sup>[2]</sup>其质量随原料及精炼工艺条件的不同而不同,<sup>[3]</sup>具润滑作用和不被肠道吸收等特点,临床上作为泻药。口服剂量为每次 15~30 mL,每日 15~60 mL,<sup>[4]</sup>经口 LD<sub>50</sub> 为 1.25 kg BW,<sup>[2]</sup>日本国立卫生研究所文献记载,如长期连续摄入白油可引起消化系统障碍和脂溶性维生素吸收障碍。<sup>[5]</sup>食品添加剂级白油是高纯度的精制品,质量规格最高,国际上对其理化性状、生产工艺及质量规格均有详细、严格的要求。JECFA 将其分为 7 类 3 个质量规格,1995 年 44 届会议暂定了其 ADI,<sup>[6]</sup>我国 GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》明确规定了其使用范围为面包脱模、发酵工艺及软糖、鸡蛋保鲜,其中用于软糖、鸡蛋保鲜的最大使用量为 5g/kg。根据近年该类矿物油导致食物中毒的特点,一次性进食较大的含矿物油的食物后,可出现不同程度的腹部不适、腹泻、偶有恶心、呕吐,腹泻为每天 3~10 次不等,拉黄色或棕黄色油状便,常不经意流出(油),难以自制,停止进食该类食物几天后可自愈,全身症状不明显,易被忽视。另外,淘米可去除大部分“油”,除非掺入量大或进食量大,一般不表现出急性中毒症状。

**3.2 掺入矿物油是违法者以次充好,牟取非法利润的一种手段** 利用消费者购米时喜欢精、白、亮的心理,违法者对大米采取碾磨、喷油(食用油或矿物油)抛光等加工方法使大米增白、增亮,掩盖劣质米(如霉变米或陈米)的缺陷,改变大米的外观,提高卖相(档次),将次级米变“优质米”,陈米变“新米”,一般米变“精制米”,通俗点说,买进“丑小鸭”,化妆打扮成“白天鹅”卖出,欺骗消费者,获取非法利润。从检查情况看,“掺油米”主要有两种,一种是掺入食用油。第二种是掺入矿物油,其中,外观、气味不觉异常的可能是掺入“白油”,而有异味的则很可能是掺入了来源、成分复杂的未经精炼的其它矿物油(如基础油或不合格白油)。“掺油米”的共同特点是:用少量热水浸泡大米,手捻之有油腻感,严重者水面可浮有油渍。是否是矿物油则需经化学检验鉴定,但检查中感官鉴别时(加热)有明显刺激性(石油)气味的,检验结果均为矿物油强阳性。无论加入何种油,均是违反我国《食品卫生法》第九条第七项或第八项和第十一条规定的行为。

**3.3 类似事件一再发生,发人深省 不法奸商不顾消费者健康,在食品中非法使用矿物油的手段层出不穷,1998 年引起浙江瑞安等地食物中毒的罪魁是广州市某公司用“白油”生产的“饼干喷涂油”,<sup>[7]</sup>1999 年导致广东肇庆某外资企业 600 多人中毒的祸首是广东电白县一地下食油加工厂用矿物油生产的“食油”。<sup>[8]</sup>广东省卫生监督部门曾分别查封、销毁了大批含矿物油的“喷涂油”、饼干及食用油,违法者被处以巨额罚款或劳教等处罚。今年揭露出来的,是违法分子的又一花招,类似事件一再发生,发人深省。考虑原因有以下几点。**

**市场管理不规范,分散经营显弊端** 经济体制改革后,粮食放开分散经营,管理制度不完善或不落实,管理跟不上势必造成混乱,给违法者以可乘之机。上文提到的广州市白云区 ×× 粮油批发市场,几十个档口均无卫生许可证(有营业执照),市场管理者重收费,轻监管,对经营者的经营活动可以说是放任自流,税务部门只管收税(实行定税),经营者在批发销售过程均无票可查,索证制度更成一纸空文。大米来源地的粮食管理部门,对跨省销售大米的发票也是按需开出,根本没按有关规定对大米质量进行必要的监督检验等管理。有些地方官员认为“市场一抓就死”,管理严了影响地方经济,对“一放就乱”带来的后果没有清醒的认识。而地方保护主义和行政干预,在现行卫生监督体制下(未实行垂直管理)卫生部门是有心无力,徒唤奈何。事实上,此次事件使久负盛名的东北米,原阳米产地元气大伤,其带来的打击和损失难以估量,有报道称“洋米”趁机乘虚而入,抢占市场。事实证明,市场管理混乱无序,食品卫生管理制度不落实,才真正影响地方经济发展。

**国家标准滞后,质量与卫生标准相脱节** 大米抛光技术 90 年代在我国出现,现在国内外的应用已日益普遍,目的是提高大米品质,即通过抛光机和色造机,经过水的喷淋和磨擦,使米中的米屑、糠皮粘结一起,增加大米的光洁度,如免淘米、清洁米等,该技术的卫生控制关键是抛光剂的选用,目前生产过程均采用企业标准,未有国家标准。“掺油米”事件表明,现行《粮食卫生管理办法》及国家标准 GB 2715 - 1981《粮食卫生标准》和 GB 1354 - 1986《大米》已明显滞后于粮食生产加工技术的发展形势。

《食品卫生法》第十六条规定,食品添加剂的国家产品质量标准中有卫生学意义的指标,必须经国务院卫生行政部门审查同意,而国家标准 GB 4853

- 1994《食品级白油》的制定未经卫生部审查同意,其规定的适应范围大大超过 GB 2760 - 1996 - 1999《食品添加剂使用卫生标准》规定的使用范围,其质量规格、指标也落后于国际上对该类产品的要求,而“食品”与“食品添加剂”是两个截然不同的概念,不能等同,“白油”作为食品添加剂,其标准名称用“食品级白油”,犯了概念性错误。质量与卫生两个国家标准严重脱节,互相矛盾,误导使用者,也让不法之徒有空可钻,增加了执法难度,也影响了政府的形象。

标准管理存在真空,产品质量良莠混杂《食品卫生法》、《产品质量法》、GB 7718 - 1994《食品标签通用标准》均规定,定型包装产品必须在包装标识上标明品名、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期等内容,但检查中发现,大部分“掺油米”是经营者购进大包装米后,再从市场上购买套印好的包装袋分装的,上面的商标、品名为随意确定,生产单位更是子虚乌有,无地址、生产日期和保质期,有的仅标示“××米”,总之,品名五花八门,真假难分,质量良莠混杂。而流通或销售过程的“矿物油”、“白油”,其包装容器为杂色桶,无任何标记或标识,其质量如何只有天知道。产品包装标签标识的混乱,使不法奸商可混水摸鱼,进行坑害消费者的违法勾当。

#### 4 建议

4.1 大米生产、流通、销售过程的管理涉及粮食、工商、卫生等部门,各部门应互相沟通、协调,根据“掺油米”事件暴露出来的问题,应借鉴前些年预防农药

食物中毒的经验,制定综合管理对策,各部门各司其职,严格把关,综合治理,以杜绝类似事件的再次发生。

4.2 尽快依法修订符合我国实际、与国际相关标准或规定相接轨的粮食及食品添加剂白油国家标准和卫生管理办法。

4.3 强化产品标签、标识和经营过程索证制度的监督管理,标签、标识不符合有关法规标准规定及无合格证的产品不准进入流通市场。

向广州市、广州市白云区和全省参加此次检查活动的同志致谢!

#### 参考文献:

- [1] [匈]M. 弗罗因得,等. 石蜡产品的性质、生产及应用[M]. 北京:轻工出版社,1998,1.
- [2] 郑鹏然,等. 食品卫生全书[M]. 红旗出版社,1996,607.
- [3] 前[苏]A. 马尔蒂年柯(王国万译). 流体石蜡的生产及应用[M]. 北京:轻工出版社,1987,67.
- [4] 卫生部药典委员会. 中华人民共和国药典[M]. 北京:化学工业出版社,1995(二部),803.
- [5] 张洪祥,等编译. 食品添加剂公定书(注释·解说)[M]. 第6版. 内部资料,1997,972—976.
- [6] JECFA. 1995年44次会议资料[Z].
- [7] 陈卫东,等. 一起非法生产“饼干喷涂油”引起食物中毒的调查报告[J]. 中国食品卫生杂志,1999,1(11):28.
- [8] 陈卫东,等. “豆油”引发食物中毒的调查报告及思考[J]. 中国食品卫生杂志,2001,13(1):27.

中图分类号:R15;TE626 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2001)02 - 0027 - 03

## 一起西瓜子掺矿物油案的思考

刘 玮

(江西省食品卫生监督检验所,江西南昌 330046)

在2000年的监督检查过程中,我所对我省某市场内4户经营单位所经销的表面“光亮异常”的西瓜子进行采样检验,结果8份试样中均检出矿物油,在荧光灯下照射出现天青色荧光。据此,监督人员认定该行为违反了《中华人民共和国食品卫生法》(下称《食品卫生法》)第九条(十二项),据《食品卫生法》第四十二条给予4户经营者以公告收回已售出的瓜

子、销毁掺有矿物油的西瓜子(共计8800余kg),并罚款的行政处罚。相对人在规定的时间内没有申请行政复议及行政诉讼以自动履行结案。

本案案例虽然简单,事实清楚,程序合法,但在合议时对证据的认定以及法律条款的适用有不同的意见。

#### 1、矿物油的法律定位