

白油作为被膜剂属食品添加剂的一种,是由石油的润滑油馏分经化学精制而得,可用于食品上光、防粘、脱膜、消泡、延长酒、醋、果蔬等保存期以及食品机械、手术器械的防锈润滑等。食品添加剂使用卫生标准(GB 2760 - 96)规定的使用范围为面包脱膜、发酵工艺、软糖、鸡蛋保鲜等。目前对矿物油的检测采用国标方法(GB 5009.37 - 1996),仅可对矿物油定性,而不能区分是食品级或非食品级白油。所以,当相对人自称用的是食品级白油时,执法部门出现举证不能的尴尬局面,虽然通过对可疑生产地的暗访及荧光反应等基本上可以认定其所用并非食品级白油,但却拿不出确凿的证据,由于经营者不愿说出货物来源,使执法机关进一步收集证据十分困难。建议加强对白油检测技术的研究,提出切实可行的检测项目与检测方法,区分食品级白油和非食品级矿物油,加强执法机关的举证能力,使不法分子无空子可钻。

2、法律条款的适用

中图分类号:R15;TE626 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2001)02 - 0029 - 02

在合议时,有人认为应参考卫生部有关答复,^[1]认定该行为违反《食品卫生法》第11条,并依据第44条实施行政处罚。但该条没有对违法食品进行处理的规定,无法对掺有矿物油的瓜子进行处理,如放行又不符合凭安全性证明放行的原则。通过仔细分析,我们认为第11条主要是针对添加剂的生产经营和使用的卫生许可问题。适用第9条时对第二项和第八项因无法举证而被否定,最后根据《食品卫生法释义》,^[2]认定该行为为超范围使用食品添加剂,属违反《食品卫生法》第九条第十二项的行为,依据第42条给予以上行政处罚,销毁了不符合卫生标准的食品,确保了消费者的食品卫生安全。

参考文献:

- [1] 卫生部法监司. 关于饼干中使用矿物油是否属违法行为的批复[J]. 中国食品卫生杂志,1999,11(1):77.
- [2] 卞耀武. 中华人民共和国食品卫生法释义[M]. 北京:中国商业出版社,1996,40.

新乡市首次从芥末油中检出矿物油监测报告

吕战生 李吉东 苗颖宇
(新乡市卫生监督检验所,河南 新乡 453003)

据群众举报我市个别商家将白油又称白色油或基础油(是石油提炼过程中的副产品矿物油)出售给食品生产厂和粮油经营店,我所立即对此进行了调查,为了解食用油中可能掺入矿物油的情况,加强卫生监督管理,2000年5月10日至6月12日,在全市范围内开展了食用油中矿物油监测工作,其中在芥末油中检出矿物油,我们随即将芥末油作为一个重点在市区内进行了拉网式的调查采样。共采集芥末油56份,经核查为12个生产厂家,22个品牌,其中9家生产的19个品牌存在矿物油,不皂化值在88.0%~90.08%之间,现将监测结果报告如下。

1 材料与方法

- 1.1 采样地点 市区内各批发、零售店及宾馆、饭店。
- 1.2 采样方式 各组卫生监督员在所辖区内拉网式调查采样。

1.3 监测对象 不同生产厂及品牌的芥末油

1.4 监测方法 检测按照GB 5009.37 - 1996 油中非食用油的鉴别;^[1]食品卫生理化检验标准手册不皂化值的测定^[2]的测定方法进行。检测步骤首先按[1]进行定性检验,检出者,按[2]测定其不皂化值。

2 结果

由表1可见,监测12个生产厂家生产的22个品牌的芥末油,其中从9家生产的19个品牌中检出矿物油,3家生产的3个品牌未检出,检出率为86.4%,检出矿物油的芥末油不皂化值在88.0%~90.8%之间。

3 分析与讨论

从全市芥末油的监测结果,反映出目前我市市场中芥末油加入矿物油的情况是相当严重的。从芥末油标签标明的厂名、厂址上看,全部为外地生产

(与调查情况相符)。未检出矿物油的是城市较正规的生产厂家,检出矿物油的多数是乡镇小厂或作坊点生产。检出矿物油的芥末油,其不皂化值在88.0%~90.8%之间,由此反映出,此类芥末油主要成分为矿物油。这些厂商受利益驱动、见利忘义。同时也反映出我们食品卫生监督监测和索证工作在这些方面还有空白点。这将给广大消费者的饮食安全和身体健康带来极大的隐患和危害。我所已查处并销毁含矿物油的芥末油1170箱约4193.9公斤。

4 建议

从这次监测芥末油的情况看,问题严重。我们卫生监督部门在深入贯彻执行《食品卫生法》的基础上,应加强食品监督监测及索证工作,对食用油及含油食品应加大监测力度,同时也要对食品生产厂的原料、加工工艺、包装材料等方面进行深入了解,将不符合食品卫生的产品从源头堵住。及时了解市场动态,制定相应措施,切实保障广大消费者的饮食安全。

表 1 芥末油中矿物油检测情况

生产厂	名称	定性检验	不皂化值 %
1	精制芥末油	未检出	
2	芥末油	未检出	
3	高级芥末油	未检出	
4	芥末油王	检 出	88.3
	芥末油王中王	检 出	88.7
5	浓缩芥末油	检 出	89.5
	芥末油王	检 出	89.2
6	精制芥末油	检 出	88.0
	芥末油王	检 出	88.2
7	芥末油王	检 出	88.7
	高级芥末油	检 出	88.3
8	芥末油	检 出	88.5
	芥末油王	检 出	89.0
9	芥末油王中王	检 出	88.5
	芥末油王	检 出	89.1
10	芥末油王	检 出	89.6
	芥末油	检 出	89.4
11	高级芥末油	检 出	90.8
	浓缩芥末油	检 出	89.6
12	芥末油王中王	检 出	88.5
	芥末油王(20 mL)	检 出	88.8
	芥末油王(50 mL)	检 出	88.6

参考文献:

[1] GB 5009-1996. 食品卫生检验(理化部分)[S].
[2] 杨惠芬主编. 食品卫生理化标准检验手册[M]. 北京: 中国标准出版社,1997,443—444.

中图分类号:R15;TE626 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)02-0030-02

福田区 1997~1999 年食品卫生群众投诉案例情况及处理方法

潘云娣 吴韶乾 李建东 谢国辉
(福田区卫生防疫站,广东 深圳 518033)

随着市场经济繁荣发展,在我区的食品生产经营单位多达数千家。卫生行政部门建立食品卫生群众举报登记处理程序,有利于掌握社会信息和发挥群众社会监督的作用。近年来,由于法律知识的普及和消费者自我保护意识的不断提高,群众投诉案例有逐年增高的趋势,在调查处理这些案例过程中,也出现了一些新问题,现进行总结和探讨如下。

1 1997 年~1999 年我区群众投诉案例情况

我区地处深圳经济特区中心城区,消费量大,饮食业、食品加工及销售业十分发达,同行竞争非常激烈。而不少食品生产经营单位,由于经营条件有限、

或是经营者食品卫生知识缺乏,遵纪守法的意识不强而存在卫生设施不全或卫生制度不落实等方面的问题,造成在经营中与消费者发生纠纷,若经营者与消费者未能协调好,极易造成消费者向卫生行政部门的投诉,以求公正。

表 1 1997 年~1999 年福田区
食品卫生群众投诉案例数及案例场所分布情况

年度	投诉件数	餐饮业	集体食堂	食品销售	其他
1997 年	46	32	4	8	2
1998 年	58	42	5	9	2
1999 年	76	54	7	12	3
总 计	180	128	16	29	7