

表3 浙江省各类食品行业受警告、责令改正、责令停业、吊证行政处罚情况

行业	处罚 户次数	警告 户次数	占处罚 户次数的 %	责令改正 户次数	占处罚 户次数的 %	责令停业 户次数	占处罚 户次数的 %	吊证 户次数	占处罚 户次数的 %
生产加工业	1770	248	14.01	594	33.56	188	10.62	7	0.40
批发零售业	2714	322	11.86	926	34.12	301	11.09	2	0.07
饮食行业	4800	1111	23.15	2295	47.81	101	2.10	4	0.08
职工食堂	178	42	23.60	78	43.82	8	4.49	0	0.00
食品摊贩	624	374	59.94	203	32.53	10	1.60	2	0.32
合计	10086	2097	20.79	4096	40.61	608	6.03	15	0.15

表4 浙江省各类食品行业被罚款、没收违法所得、责令销毁产品行政处罚情况

行业	处罚 户次数	罚 款			没收违法所得			责令销毁产品		
		户次数	占处罚户 次数的 %	金额 (万元)	户次数	占处罚户 次数的 %	金额 (万元)	户次数	占处罚户 次数的 %	金额 (万元)
生产加工业	1770	1505	85.03	172.24	45	2.54	2.92	214	12.09	100873
批发零售业	2714	213	74.17	153.23	101	3.72	9.03	831	30.62	81393
饮食行业	4800	4216	87.83	292.77	47	0.98	7.10	95	1.98	8937
职工食堂	178	134	75.28	21.19	2	1.12	0.07	1	0.56	16
食品摊贩	624	429	68.75	18.83	8	1.28	0.12	66	10.58	717
合计	10086	8297	82.26	658.26	203	2.01	19.24	1207	11.97	191936

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2001)03 - 0029 - 03

拉萨市场酱油质量抽查结果

华艳清 次仁玉珍 石秀英
(西藏自治区卫生防疫站,西藏 拉萨 850000)

为了解拉萨市场调味品质量,我们对拉萨市部分商场销售的酱油进行了卫生质量检测。现将抽查结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 试样来源 拉萨市场上销售的不同产地、不同品牌的10批酱油,每批抽取1份试样,共10份试样。其中抽取区外企业生产的酱油试样8份,区内企业生产的酱油试样2份。

1.2 检测项目 检测项目为氨基酸态氮、总酸、砷、铅。

1.3 检验方法 被检试样均按《食品卫生检验方法(理化部分)》中 GB/T 5009.11,12,39—1996的分析方法进行检测。

1.4 评价 检验结果按 GB2717—1996(酱油卫生标准)进行判定。

2 结果 10份试样的总酸、砷、铅含量均符合标准要求,其中2份试样的氨基酸态氮含量低于标准要求,结果见表1。试样合格率为80%。

中图分类号:R15 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2001)03 - 0031 - 01

表1 氨基酸态氮含量测定结果

试样编号	产地	氨基酸态氮 g/100 mL
1	本地	0.46
2	本地	0.21
3	外地	0.68
4	外地	0.41
5	外地	0.42
6	外地	0.37
7	外地	0.59
8	外地	0.68
9	外地	0.58
10	外地	0.46

3 讨论 氨基酸态氮是酱油中的主要营养成分,也是质量好坏的重要指标。从检验结果看,由内地生产运往我市销售的8批产品中,有1批不合格,合格率为87.5%,而在我市本地生产的2批酱油中,有1批不合格,合格率仅为50%。

通过调查,我们认为我区调味品生产企业亟需提高管理水平,严把原料进货关,选择卫生质量合格的原料;严格生产工艺要求;严格内外环境卫生管理;加强和完善企业的自检机构,以保证产品的质量。