

粉丝中检出洗涤剂残留的调查

杨 静 郑宏玲

(滁州市食品卫生监督检验所,安徽 滁州 239001)

摘 要:为保证粉丝的卫生质量,对滁州市市售 29 份粉丝进行检验,检出含有烷基苯磺酸钠的粉丝 25 份,检出率达 86.2%,其中最高的达 0.14 mg/100 mL。其原因是粉丝加工者为在漂洗时减少粘连而添加了洗衣粉。调查结果提示要加强对粉丝加工者的食品卫生教育和监督管理,改变错误的加工方式。

关键词:淀粉;洗涤剂;有害物质

Survey of residue of detergent in vermicelli made from bean starch

Yang Jing, et al.

(Chuzhou municipal Institute of Food Safety Control and Inspection, Anhui Chuzhou 239001, China)

Abstract: 29 samples of vermicelli sold at Chuzhou city in Anhui province were examined for their sanitary quality. Sodium alkyl benzene sulfonate was found in 25 (86.2%) samples. Its maximum content in 100 mL water in which 10 g vermicelli had been soaked for 20 minutes was 0.14 mg. The cause of the contamination was sodium alkyl benzene sulfonate was mixed into the vermicelli during processing for reducing its stickiness. More attention should be paid to educate food manufacturers about food hygiene knowledge and make them correct their wrong processing method.

Key Words: Starch; Detergents; Hazardous Substances

粉丝是我国的一种传统食品,一直以来就深受大众的喜爱。在我市的一次食品卫生监督检查中,监督员无意中发现一个体粉丝加工点在红薯粉丝的制作过程中,加工者采用洗涤剂溶液浸渍粉丝。这一现象引起了监督人员的注意,并在当场没收的成品粉丝中检出了高残留的烷基苯磺酸钠。为掌握我市市场上粉丝的卫生质量问题,我们于 2001 年 11 月~12 月对滁州市农贸市场、超市进行了一次粉丝的卫生质量调查。

1 材料与方法

1.1 样品来源 我市皖东蔬菜批发市场是各农贸市场红薯粉丝的批发地。粉丝皆来自附近农村的小作坊,在该批发市场采集样品 25 份,超市中采集样品 4 份(由正规厂家生产的不同品牌的粉丝),共计 29 份。

1.2 检验方法 采用 GB 5750—85 生活饮用水标

准检验方法中的阴离子洗涤剂检验方法。每份粉丝取 10 g 用 100 mL 温开水浸泡、搅拌 20 min,取其浸泡液作实验用。

2 结果

在 29 份粉丝中,检出含有烷基苯磺酸钠的 25 份,检出率达到 86.2%,其中含量最高可达 0.14 mg/100 mL。检验结果见表 1。

表 1 29 份粉丝中烷基苯磺酸钠的检测情况

来源	试样份数	检出份数	检出率 %	含量分布 mg/100 mL
皖东蔬菜批发市场	25	25	100	0.05~0.14
超 市	4	0	0	0.00
合 计	29	25	86.2	

3 结果分析

目前,在我国食品卫生标准中,只对餐具规定有洗涤剂残留限量的卫生指标,因此在食品中不应该存在洗涤剂残留。烷基苯磺酸盐是洗涤剂活性物中产量最大,应用最广的一个品种,其毒性较低,但

作者简介:杨 静 女 主管检验师

化学性质稳定,不易降解和消除。长期少量摄入有致人慢性中毒的可能。从表 1 中可以看出,正规生产厂家的粉丝不存在洗涤剂残留的问题。而附近农村小作坊生产粉丝的过程中加入洗涤剂这一不良的生产工艺已成普遍现象。经过询问得知,在粉丝的制作中,由红薯淀粉制成条再用清水搓洗时,在水中加入洗涤剂可去除粉丝间的相互粘连性,使其表面光滑便于晾晒。加工者还狡辩说,粉丝买回去总要淘洗后才能食用。我们在后期检验中发现,检验粉丝淘洗三遍后的水样,其中的烷基苯磺酸钠残留仍很高。说明在制作中洗涤剂已被吸收入粉丝中,在浸泡时,呈逐渐释放状态。

4 监督管理

在这次监督检查中,根据《中华人民共和国食品卫生法》第九条第二项、第八项,将此生产加工者的粉丝予以没收、销毁,并根据《中华人民共和国食品卫生法》第四十一条,给予警告,责令他改正生产工艺,并处以 3 000 元的罚款。对于农贸市场的粉丝经营者,我们虽事先发出通知,但在没收粉丝时,仍引起了不少经营户的骚动和不理解。后来经过监督员的耐心解释这种粉丝的潜在毒性,这种粉丝不符合我国的《食品卫生法》的要求,如再生产经营必将因违反《中华人民共和国食品卫生法》受到处罚后,经营户才有所退让。鉴于经营户并不知情,只对他们采取了没收、销毁粉丝的方式,并进行宣传教育和引导。随后,我们在力所能及的范围内召集粉丝的

生产者,向他们宣传洗涤剂的毒性,责成他们必须改正加工粉丝的工艺流程,绝对禁止加入任何非食品、有毒、有害的成分,并请他们回去后多方宣传,彻底杜绝地方上粉丝的不良加工工艺。

5 讨论

这起粉丝事件向我们揭示了食品的不安全性存在于我们的身边,食品被人们故意、非故意污染的机会正逐渐增加。如何保障消费者吃上放心食品,已成为食品卫生监督过程中的重要任务。就粉丝存在的问题来说,加入吊白块、掺入不明纤维等已被杂志、报纸报导过多次,这样一个大众食品却问题多多,主要是由于这类产品加工工艺简单,许多由小作坊生产,加工小作坊位置多数比较偏远,比较分散,管理难度大。目前我国对生产工艺环节缺乏控制,食品监督体系不完善,特别是监控不及时,给不法商造成可乘之机。因此在监督工作中,一方面要加强经常性监督,加强惩罚打击力度,坚决运用法律手段,对生产经营中违反《食品卫生法》的依法追究刑事责任,移交公安机关。另一方面要对这些私营手工作坊的食品原料生产加工及销售过程严格监督管理,严格控制其中的有害因素。随着人口的增加和经济的发展,初级食品加工业者的队伍也在增加,对他们进行食品卫生知识培训并大力宣传《食品卫生法》,保证消费者不受有害食品的危害已成当务之急。

[收稿日期:2002 - 04 - 12]

中图分类号:R15;X56 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2003)03 - 0235 - 02

卫生部法监司关于汤圆(元宵)检测
有关问题的复函
卫法监综便函[2003]90 号

泰安市卫生防疫站:

收到你站“关于汤圆(元宵)检测应参照执行哪一类食品卫生标准的请示”(泰防监函字[2003]1 号);现答复如下:

鉴于我国目前尚无此类食品可参考的卫生标准,建议加强对生产企业的原材料及生产过程的监督。

卫生部卫生法制与监督司
二 三年三月六日