

tion spectrometric determination of total mercury in foods after low-temperature digestion[J]. Journal of AOAC international, 2002, 85(5): 1136—1143.

- [4] GB/T 5009—1996. 食品卫生检验方法 理化部分[S].
- [5] Pilar vinas, Nerea aguinaga Ignacio Lopez. Determination of cadmium, aluminium, and copper in beer and products used in its manufacture by electrothermal atomic absorption spectrometry[J]. Journal of AOAC international, 2002, 85(3): 736—743.
- [6] Francesco cubadda, Andrea raggi, Antonella Testoni, et al. Multielemental analysis of food and agricultural matrixes by inductively coupled plasma-mass spectrometry[J]. Journal of AOAC international, 2002, 85(1): 113—121.
- [7] Salwa M. Dogheim, Sohair A. Gad Alla, Ashraf M. El-Marsafy. Monitoring of pesticide residues in Egyptian fruits and vegetables during 1996[J]. Journal of AOAC international, 2001, 84(2): 519—531.
- [8] 梁春穗, 李海. 广东城乡主要食物中金属污染物含量调查研究[J]. 环境与健康杂志, 1998, 15(9): 9—13.
- [9] 郑云雁. 食品中污染物的中国国家标准及国际法典

标准对比(一)化学污染物(综述)[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(2): 39—44.

- [10] 徐幼云. 环境卫生监测统计[M]. 北京:人民卫生出版社, 1989: 49—52.
- [11] 王茂起, 王竹天, 包大跃, 等. 中国 2000 年食品污染状况监测分析[J]. 中国食品卫生杂志, 2002, 14(2): 3—8.
- [12] L. Nasreddine, d. Parent-massin. Food contamination by metals and pesticides in the European Union. Should we worry? [J]. Toxicology letters (www.elsevier.com/locate/toxlet), 2002, 127: 29—41.
- [13] 黄伟雄, 梁春穗. 田间蔬菜农药残留降解动态分析及上市蔬菜调查[J]. 环境与健康杂志, 1999, 16(10): 20—21.
- [14] Michael Eddleston, Lakshman Karalliedd, Nick Buckley, et al. Pesticide poisoning in the developing world—a minimum pesticides list [J]. The Lancet (www.thelancet.com), 2002, 360(12): 1163—1167.

[收稿日期:2003-07-10]

中图分类号:R15;X836 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2003)05-0395-07

在香肠中检出鸡小肠蛔虫

李红卫 魏洪启

(保定市卫生防疫站,河北 保定 071000)

2002 年一保定市市民从超市购买了 3 根香肠,食用前切开,在一片香肠的横切面上发现一不明异物。次日该市民携带实物到保定市卫生防疫站举报。当时,香肠切口保存完好,异物呈弯曲状“镶嵌”于香肠实体的横切面上,似半透明胶体,触之有硬度和弹性,颜色显著不同于周围的肉粉色香肠实体。厂家代表对产品确认,对事实无异议。

异物为寄生虫虫体,虫体表面光滑,约 5 cm 长,两头尖细。在 1 000 倍显微镜下,虫体的两端有唇瓣,其中一个唇瓣有缺口,不完整,尾部末端有缺陷,尾端有肛前吸盘,可看到数对尾乳突,有小尾翼。该异物经河北农业大学动物科学院、河北省卫生防疫

站、保定市卫生防疫站组成的异物鉴定小组鉴定为鸡小肠蛔虫的雄虫。

据查,该品牌香肠是以精猪肉和鸡肉为主原料,原料经绞肉机制成肉糜灌注到肠衣内,再熟制成成品。该肉制品企业所用鸡肉原料为已加工好的冻鸡肉成品。原料进入搅拌机前只经微波解冻处理,没有其他卫生措施。鸡蛔虫来自生产冻鸡肉的企业。

本事件表明,在食品生产企业实施 HACCP,加强从原料、生产到终产品质量的全过程管理对提高产品卫生质量十分必要。

[收稿日期:2003-07-18]

中图分类号:R15;TS251.65 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)05-0401-01