

济宁市市区甲醛污染火锅食品原料的调查

刘惠敏 程庆岭 宋仰东
(济宁市卫生防疫站,山东 济宁 272145)

摘要:为治理“餐桌污染”,山东省济宁市对市区的 29 家火锅经营单位的食品进行了抽样检查。共采集火锅原料 10 种 99 份,甲醛阳性的 35 份,检出率 35.4%,其中水发鱿鱼的检出率为 75%,腐竹检出率为 66.7%。29 个单位中有 17 家检出甲醛污染的食品,占总经营户的 58.6%。检查结果表明,济宁市火锅甲醛污染严重。应加强食品卫生管理,加强卫生知识培训,寻找符合卫生要求的食品添加剂替代甲醛加工火锅食品原料。
关键词:甲醛;食品;食品污染

A survey for formaldehyde contamination of food raw materials at Jining city, Shandong province
Liu Huimin, et al.
(Health and Anti-epidemic station of Jining city, Shandong Jining 272145, China)

Abstract: 99 samples of raw materials used for chafing dish by 29 restaurants were tested. The results showed that 35 (35.4%) samples were formaldehyde positive. The positive rate of dried squid soaked with water was 75%. The positive rate of dried rolls of bean milk cream was 66.7%. 17 (58.6%) chafing dish restaurants were found using formaldehyde in the processing of raw materials. The result of the survey suggests that the food hygiene inspection and surveillance should be strengthened, more attention to food hygiene training should be paid for the restaurant operators, formaldehyde should be substituted by some new harmless food additives for the processing of raw materials used in chafing dish.
Key Words: Formaldehyde; Food; Food Contamination

甲醛为原生质毒物,对大鼠的 LD₅₀ 为 800 mg/kg,对豚鼠的 LD₅₀ 为 260 mg/kg,日本报道,在牛奶中加入万分之一的甲醛,婴儿连服 20 d 即可引起死亡。甲醛急性中毒表现为打喷嚏、咳嗽、头晕头疼、乏力、口粘膜糜烂、上腹部痛、呕吐等,皮肤接触可引起接触性皮炎。为加大治理“餐桌污染”的工作力度,我市对市区 29 家火锅经营单位的食品进行了抽样检测,并对这些食品的源头进行了突击检查,现将检测结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源 市区 29 家经营火锅单位从市场购进或自制加工的食品,按食品卫生采样规范重点采集水发食品(鱿鱼、牛百叶、海参、八带、天梯、猪肠),羊、鸭血、腐竹、白笋、粉条(皮)等食品。

作者简介:刘惠敏 女 副主任医师

1.2 检测方法 按照卫生部制定的食品卫生检验方法和卫生部(2001)159 号、鲁防食(2001)5 号文的附件 2,关于“水发食品中甲醛的测定方法”进行检验。

2 结果与分析

2.1 本次共采 10 种 99 份火锅食品原料进行抽样检测,甲醛阳性的有 7 种 35 份,检出率为 35.4%,其中水发鱿鱼检出率为 75%,腐竹检出率为 66.7%。火锅食品原料中检出甲醛的单位占被调查单位的 58.62%,详见表 1、表 2。

表 2 显示,火锅食品的甲醛检出单位数,专营火锅的比兼营火锅的明显偏高(统计学比较 $\chi^2 = 7.62, P < 0.01$,差异有显著性)。

2.2 突击检查了 29 家火锅经营单位水发食品购货主渠道的某集贸市场,共采集食品 15 份,其中水发鱿鱼 4 份、水发牛百叶 5 份检出甲醛。其余水发食

品(6份)未检出甲醛。

表1 不同种类食品甲醛检出情况

食品名称	样品数	检出样品数	检出率 %
水发鱿鱼	12	9	75.00
水发牛百叶	18	9	50.00
水发海参	6	1	16.70
水发八带	6	2	33.33
水发天梯	10	2	33.33
水发猪肠	12	2	16.70
羊、鸭血	9	0	0.00
腐竹	15	10	66.67
白笋	4	0	0.00
粉条(皮)	7	0	0.00
合计	99	35	35.40

表2 专营火锅单位食品原料中甲醛检测情况

经营方式	单位数	查出甲醛单位数个(%)
专营火锅	11	10(90.9)
兼营火锅	18	7(38.9)

2.3 甲醛检测阳性率较高是水发鱿鱼、腐竹。据有关资料记载：^[2] 甲醛具有两种作用：防腐、定型。加入适量的甲醛或“吊白块”生产出来的水发食品和腐竹，色彩洁白、光亮，形状美观，又能长久不腐。这就是生产者违法加入甲醛的原因。突击检查证实甲醛为市场销售业户在发制食品时加入，其中被调查的3户业主中有2户业主不知甲醛对人体有危害性。对29家餐饮单位的采购人员、厨师和服务人员的现场询问显示，大部分食品采购员不知道水发食品中有甲醛

污染，对于甲醛对人体的危害更是缺乏了解。

2.4 食品卫生知识培训情况，这次共调查了29个单位，其中专营火锅单位11个，经过简单培训的8个，占90.9%；兼营火锅单位18个，经过简单培训的7个，占38.9%。

3 监督管理措施

针对这种情况，要杜绝食品中添加禁用添加剂甲醛，应采取以下措施。

3.1 强化卫生监督检查管理力度，以监测抽查为突破口，结合日常监督工作，发现问题，及时追根查源，坚决依法查处。

3.2 与工商、公安等部门及新闻部门密切配合，齐抓共管，消除甲醛污染食品的生产、销售渠道，同时以新闻报道、焦点曝光等形式向社会公布，引导消费者合理选购食品。

3.3 加强对餐饮业食品卫生的管理，对餐饮业从业人员，特别是单位经理和食品采购员加强卫生知识培训，讲解食品卫生法律以及食品卫生科学知识，提高法制观念和遵纪守法意识。

3.4 对食品加工进行改造，寻找符合工艺要求的食品添加剂替代甲醛。

参考文献：

[1] 叶世柏,主编.化学性食品中毒与检验[M].北京:北京大学出版社,1989,9.

[收稿日期:2002-12-24]

中图分类号:R15;O623.511 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2003)04-0437-02

34 家现场制作饮料店卫生状况调查

李友志

(宁波市江东区卫生防疫站,浙江 宁波 315040)

摘要:为给监督管理提供依据,对浙江省宁波市江东区内的34家现场制作饮料的饮料店进行了卫生学调查并对26份产品进行了抽查。调查结果显示饮料店的整体卫生水平差,主要是布局不合理,存在交叉污染,卫生设施不齐全,生产过程不卫生。26份产品18份不合格,占69%。建议省级卫生行政部门制定现场制作饮料店卫生管理办法。加强对其的卫生指导和监督管理。加强从业人员在加工方面的卫生要求、消毒、个人卫生等方面的培训。

关键词:饮料;卫生状况;卫生保健调查

作者简介:李友志 男 主管医师