

1998 年 ~ 2004 年临沂市河东区酱油卫生质量分析

葛文兴¹ 朱勤龙¹ 邵明远²

(1. 河东区卫生防疫站,山东 临沂 276034;2. 兰山区卫生防疫站,山东 临沂 276000)

摘 要:为了解酱油的卫生质量,对临沂市河东区 1998 年 ~ 2004 年临沂市河东区各生产厂家与批发零售酱油的卫生质量检测资料进行了分析。共检样品 373 份,合格 83 份,合格率为 22.25 %。其中生产企业酱油合格 42 份,合格率为 27.81 %(42/151),批发零售单位酱油合格 41 份,合格率为 18.47 %(41/222),生产企业酱油合格率明显高于批发零售单位 $\chi^2 = 4.54, P < 0.05$ 。批发零售单位中,区外企业生产的酱油合格 29 份,合格率为 23.02 %(29/126),区内企业生产的酱油合格 12 份,合格率为 12.50 %(12/96),区外高于区内 ($\chi^2 = 4.00, P < 0.05$)。1998 ~ 2003 年 6 年合格率差异不明显 ($\chi^2 = 1.78, P > 0.75$)。2004 年酱油的合格率高于 1998 年 ~ 2003 年 6 年的合格率 16.31 %

表 1 本地与外埠乳与乳制品监测情况

产地	监测份数	合格份数	合格率 (%)
本地	106	74	69.8
外埠	68	56	82.3
合计	174	130	74.7

表 2 乳与乳制品各项指标监测情况

类别	监测		总体		微生物指标		理化指标		营养指标	
	份数	合格数	%	合格数	%	合格数	%	合格数	%	
纯牛奶	42	38	90.5	38	90.5	42	100.0	38	90.5	
酸牛奶	58	48	82.8	49	84.5	53	91.4	47	81.0	
含乳饮料	64	37	57.8	62	96.9	60	93.8	36	56.3	
乳酸菌饮料	10	7	70.0	8	80.0	10	100.0	9	90.0	
合计	174	130	74.7	157	90.2	165	94.8	130	74.7	

本地乳与乳制品的卫生质量与之相比,有较大差距,合格率偏低。

从表 2 看出,各类乳与乳制品合格率由高到低依次为纯牛奶 > 酸牛奶 > 乳酸菌饮料 > 含乳饮料,纯牛奶合格率最高,含乳饮料合格率最低。

对 174 份抽检样品进行微生物指标、理化指标和营养指标的检测,结果显示:理化指标与微生物指标合格率较高,分别为 94.8 %和 90.2 %,而营养指标合格率较低为 74.7 %,其中含乳饮料营养指标合格率仅为 56.3 %,酸牛奶营养指标合格率 81.0 %,主要不合格原因是蛋白质和脂肪含量低于国家标准,多数不合格含乳饮料蛋白质含量低于 0.5 %,少数含乳饮料蛋白质含量为零,说明含乳饮料在生产经营过程中存在问题最多、最严重。本次调查时间正处于元旦春节“双节”期间,有不少不法厂商为牟取暴利,大肆制售廉价劣质含乳饮料,是本次抽检含

乳饮料合格率低的一个重要原因。

3 建议

3.1 严格卫生许可证审批制度 各级卫生行政部门要按照《食品卫生法》、《乳品厂卫生规范》、《乳与乳制品卫生管理办法》以及《河南省乳与乳制品生产企业卫生许可证发放要求》等有关法律法规、技术标准统一发证标准,对生产企业的生产条件、工艺设备、卫生设施、产品配方、原材料、包装标示、产品卫生质量等进行严格审查,达不到要求者,不予审批,非法经营者,坚决取缔。

3.2 加大监督监测执法力度 针对市场上劣质乳与乳制品掺伪严重的违法行为,应在乳与乳制品专项治理检验工作中,开展对乳制品掺伪成份的快速检验,加强对乳制品掺伪检验方法的研究,提高禁用、限用原料的检出率,为乳制品标准的修定提供依据。

3.3 加强生产环节原材料使用监督监测工作 必须监督企业履行原料采购索证手续。对散装牛奶开展定期监测,采取集中养殖集中采奶或分散养殖集中采奶的方式,控制原奶生产卫生条件及卫生质量,加强牛群健康管理,防止人畜共患传染病发生。

3.4 实施食品量化分级管理 对生产企业实行分级量化管理,能够降低先进企业的被监督成本。通过提高落后企业的市场成本,促进企业改善生产条件,提高工艺水平,向 A 级企业靠拢,从而提高全行业水平。

[收稿日期:2004 - 11 - 24]

中图分类号:R15;TS252.5 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2005)03 - 0247 - 03

作者简介:葛文兴 男 主管医师

(53/325) ($\chi^2 = 51.58, P < 0.005$)。分析结果提示,酱油的卫生质量不容忽视,应加大监督力度。

关键词:食品;调味品;质量控制

酱油作为中华民族的一种传统调味品,在日常生活中占有很重要的地位。为了解临沂市河东区酱油卫生质量,为卫生监督工作提供依据,对1998年~2004年临沂市河东区各生产厂家与批发零售的酱油的卫生质量检测资料进行了分析。

1 对象与方法

1.1 样品来源 临沂市河东区酱油批发零售单位及酱油生产厂家酱油共373份,其中抽取生产企业酱油样品151份,批发零售单位酱油样品222份(区外企业生产的酱油样品126份,区内企业96份)。

1.2 检测项目 氨基酸态氮、总酸、砷、铅、细菌总数、大肠菌群。

1.3 被检样品均按《食品卫生检验方法(理化部分)》中GB/T 5009.11,12,39—1996(2003)和《食品卫生微生物学检验》中的GB 4789.22—1994(2003)的分析方法进行检测。

1.4 评价检验结果按GB 2717—1996(2003)(酱油卫生标准)进行判定。凡项目中有1项指标不符合标准,则该样品被判定为不合格。

2 结果

2.1 共检样品373份,合格83份,合格率仅为22.25%,不同年份酱油检测情况见表1。其中生产企业酱油合格42份,合格率为27.81%(42/151),批发零售单位酱油合格41份,合格率为18.47%(41/222),生产企业酱油合格率明显高于批发零售单位($\chi^2 = 4.54, P < 0.05$)。批发零售单位中,区外企业生产的酱油合格29份,合格率为23.02%(29/126),区内企业生产的酱油合格12份,合格率为12.50%(12/96),区外高于区内($\chi^2 = 4.00, P < 0.05$)。1998年~2003年6年合格率差异不明显($\chi^2 = 1.78, P > 0.75$)。2004年酱油的合格率高于1998年~2003年6年的合格率(16.31% 53/325) ($\chi^2 = 51.58, P < 0.005$)。

2.2 各检测项目的合格率以氨基酸态氮合格率最低仅为39.68%,细菌总数、大肠菌群合格率也较低(表2)。

表1 1998年~2004年不同年份酱油检测情况

年份	检测份数	合格份数	合格率(%)
1998	44	6	13.64
1999	50	7	14.00
2000	56	9	16.07
2001	52	7	13.46
2002	60	11	18.33
2003	63	13	20.63
2004	48	30	62.50

表2 酱油各检测项目检测结果

类别	氨基酸态氮	总酸	砷	铅	细菌总数	大肠菌群
检测份数	373	373	373	373	373	373
合格份数	148	306	373	363	235	257
合格率(%)	39.68	82.04	100.00	97.32	63.00	68.90

3 讨论

结果显示,我区1998年到2003年酱油卫生质量很差,合格率仅为16.31%,检测项目中氨基酸态氮的合格率最低,细菌总数、大肠菌群合格率也较低,严重影响了酱油的质量。分析原因,一是由于有些企业不按规范生产,降低了成本,甚至部分企业缺乏必要生产条件,为牟取暴利,直接采用酱色、食盐水勾兑;二是由于多数生产企业从业人员卫生意识较差,产品检测制度不健全,缺乏必要检测设备与检测人员,导致酱油产品卫生质量问题严重。

2004年酱油的合格率较前5年有了明显的提高,是由于2004年1月份中央电视台等媒体报道了毛发水酱油事件后,全国的卫生监督部门加大了对酱油的监督检查力度,打击和改造了一大批不符合要求的酱油生产企业,但我区酱油合格率仍较低,仅为62.50%。另外,酱油批发零售单位的酱油合格率明显低于酱油生产企业,分析原因可能是由于部分酱油批发零售单位在酱油的运输、储存环节没能搞好酱油的卫生。建议有关部门继续加大监督检查力度。

[收稿日期:2004-12-13]

中图分类号:R15;TS264.21 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)03-0249-02