

含有亚硝酸盐的嫩肉粉调查

李建英 高学英 邢沛然 卢 峰 高瑞林 邓子波 高海红
(邯郸市卫生防疫站,河北 邯郸 056001)

关键词:食品添加剂;亚硝酸盐类;食物中毒

2005年5月14日,一顾客在餐馆用餐后,出现头晕、无力、口唇皮肤青紫等中毒症状,将所剩食物送到邯郸市卫生防疫站检验,发现牛柳中亚硝酸盐为阳性。经进一步调查了解到,此菜在炒制前为了提高口感,用嫩肉粉拌过。随后又对所剩嫩肉粉检验,结果为亚硝酸盐阳性,定量检验结果为9 717.8 mg/kg,依据中华人民共和国卫生行业标准食源性急性亚硝酸盐中毒诊断标准及处理原则(WS/T 86—1996),确定此次中毒为嫩肉粉中亚硝酸盐含量过高所致。为此邯郸市卫生防疫站在对邯郸市销售和使用的嫩肉粉进行了全面的采样调查。

1 材料与方法

- 1.1 样品来源 由食品卫生监督员在全市各大超市、餐馆、批发市场采集,共采集47份样品。
- 1.2 检验方法 定性筛选实验用格利斯试剂法,定量实验用GB/T 5009.33—2003盐酸萘乙二胺法。

2 结果

5月20日,监督员把采集的28个厂家生产的47份不同批次的嫩肉粉样品,送到了实验室,检验人员迅速对其做了定性筛选实验,其中7份样品呈亚硝酸盐阳性结果,占所调查样品的14.9%。而后对这7份阳性样品,进一步做了定量实验,结果见表1。检验结果报出之后,食品卫生监督机构立即封存了亚硝酸盐阳性结果的产品,并通过省级卫生行政部门函告生产厂家所在省卫生行政部门,对生产厂家进行了调查处理。

3 讨论

- 3.1 7份阳性样品,分别来自4个生产厂家,不同

表1 7份亚硝酸盐阳性嫩肉粉测定结果统计表				
样品编号	生产日期 或批号	质量 (g)	采样地点	检验结果 (mg/kg)
1	03.10.23	45	学院食堂	10903.6
2	04.07.03	45	市场	8997.9
3	05.01.03	45	超市	10774.6
4	04.11016	50	市场	5300.3
5	无	50	市场	2544.4
6	20050106b	50	超市	1397.0
7	05.3.6	1000	添加剂市场	3617.9

的生产批次,执行标准均为企标,外包装上标出的使用量在20~30 g/kg,其中2份嫩肉粉配料表中标有含亚硝酸盐,而其余5份嫩肉粉没有标出含有亚硝酸盐,但产品中亚硝酸盐检出量很高。以1号嫩肉粉为例,按每公斤肉加入20~30 g嫩肉粉计,每公斤肉中的亚硝酸盐含量就高达218.1~327.1 mg/kg(即:0.2181~0.3271 g/kg)。目前,嫩肉粉没有国家标准,如果参照GB 2760—1996食品添加剂使用标准,亚硝酸盐在肉制品中最大使用量为0.15 g/kg,显然1号嫩肉粉中亚硝酸盐含量,已超过此标准要求范围。

3.2 通过此事件可以看出,在餐饮业中还存在着监督监测的盲点。餐馆在使用调味品和食品添加剂时,存在着随意性的问题。而且大部分原料的采购地点是批发市场,存在着不能索取合格证的问题。希望该问题能引起有关部门的重视,加大监督监测力度,进而对餐饮业进行规范化管理,以防类似中毒事件发生。

[收稿日期:2005-09-09]

中图分类号:R15;TS202.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2006)04-0341-01

作者简介:李建英 女 主管检验师

