

监督管理

江西省餐饮业腌腊肉制品的卫生质量监测

黄伟华 朱晨光 李明

(南昌市疾病预防控制中心,江西 南昌 330006)

摘要:目的 掌握江西省餐饮业腌腊肉制品的卫生质量状况,为餐饮业腌腊肉制品的卫生监督管理提供科学依据。方法 采用 GB/T 5009.44—2003《肉及肉制品卫生标准的分析方法》、GB/T 5009.37—2003《食用植物油卫生标准分析方法》、GB/T 5009.33—2003《食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》分析方法对腌腊肉制品进行检测分析。结果 150份样品散装合格率为32.8%,定型包装合格率为62.5%。结论 餐饮业腌腊肉制品合格率偏低,应加大餐饮业腌腊肉制品卫生监督管理力度。

关键词:肉制品;餐饮业;卫生质量

Monitoring on the Health Quality of Curing Meat Products in
the Catering Business of Jiangxi Province

HUANG Wei-hua, ZHU Chen-guang, LI Ming

(Nanchang Municipal Center for Disease Control and Prevention, Jiangxi Nanchang 330006, China)

Abstract: **Objective** To control the health quality of curing meat products in the catering business of Jiangxi province and provide a scientific basis for the hygienic supervision of these products. **Method** Applying the national methods GB/T 5009.44—2003 for “the health standards of meat and meat products”, GB/T 5009.37—2003 for “the health standards of edible vegetable oils”, and GB/T 5009.33—2003 for “the Determination of nitrate and nitrite in foods” to analyze and determine the health quality of curing meat products. **Results** The qualified rate of 32.8% for 150 bulk samples and 62.5% for prepacked samples. **Conclusion** The qualified rate of curing meat products in catering business was low and the health supervision and management should be enhanced.

Key words: Meat Products; Restaurants; Health Quality

亚硝酸盐俗称工业用盐,为一种白色或微黄色结晶,有的为颗粒状粉末,无臭、味微咸涩,易潮解,易溶于水,在食品生产中用作食品着色剂和防腐剂,允许用于肉及肉制品的生产加工中,添加亚硝酸盐可以抑制肉毒芽孢杆菌,并使肉制品呈现鲜红色,但是亚硝酸盐的添加使肉制品中亚硝酸盐残留。我国食品添加剂使用卫生标准规定,在肉制品中硝酸盐的使用量不得超过0.5 g/kg,在肉制品中的最终残留量不得超过30 mg/kg^[1],超标会导致摄入过量,对人体健康产生危害。酸价、过氧化值作为评价油脂酸败的重要卫生指标,过高对人体的健康也会产生危害^[2],因此国家制定了相应的限量标准,腊肉、咸肉、灌肠制品中过氧化值不得超过0.50 g/100 g,酸价不得超过4.0 (KOH) mg/g^[3]。为了解全省餐饮业腌腊肉制品的卫生质量状况,我们根据省食品安全协调小组的要求,于2008年对餐饮业腌腊肉制品进行了抽样检测及评价,为市场卫生监督管理提供科学依据。

1 材料与方法

1.1 样品来源 样品来自江西省的南昌、赣州、吉安、上饶、新余、鹰潭6个地区的餐饮店(含有定型包装及散装样品)。样品由当地卫生监督所配合采集,涉及当地大、中、小各种规模的餐馆,每个餐馆每种样品各1份,采样与检验严格按照国家标准的方法进行。

1.2 检验项目 酸价、过氧化值、亚硝酸盐。

1.3 检验方法及评价 检验方法依据食品卫生检验方法理化部分 GB/T 5009.44—2003《肉及肉制品卫生标准的分析方法》^[4]、GB/T 5009.37—2003《食用植物油卫生标准分析方法》^[5]、GB/T 5009.33—2003《食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定》^[6]进行测定。评价标准依据中华人民共和国卫生标准 GB 2730—2005《腌腊肉制品卫生标准》。凡一项不合格的按不合格计。

1.4 质量保证 本实验室已获CNAS国家实验室认可,所检项目为CNAS认可项目,在样品测试时进行了试剂空白和平行样检测。

作者简介:黄伟华 女 副主任技师

2 结果

2.1 腌腊肉制品的检测合格率 150份抽检的样品所检测项目全部合格的54份,检测合格率为36.0%,结果见表1。

表1 腌腊肉制品的检测合格率情况

包装类型	样品数(份)	合格数(份)	检测合格率(%)
散装	134	44	32.8
定型包装	16	10	62.5
合计	150	54	36.0

2.2 项目的测定值范围及超标情况 抽检结果表明酸价超标率高,尤以散装样品为甚,其中,酸价超标73份,超标率为48.7%,最高的超标15倍;过氧化值超标38份,超标率为25.3%,最高超标8倍;亚硝酸盐超标1份,超标率为0.7%。所检样品检测项目的测定值范围及合格率见表2。

表2 样品测定值范围及合格率

项目	测定值范围	合格率(%)
酸价	0.59~67.57 (KOH) mg/g	51.3
过氧化值	0.00~3.90 g/100 g	74.7
亚硝酸盐	1.50~37.17 mg/kg	99.3

3 讨论

本次调查结果表明样品不合格率为64.0%,其中散装样品不合格率为67.2%,定型包装样品不合格率为37.5%,主要不合格指标为酸价、过氧化值。腌腊肉制品中油脂的质量受脂肪酸的饱和程度、紫外线、氧、水分、天然抗氧化物质、食品中微生物解脂酶等多种因素的影响。此次全省腌腊肉制品卫生状况调查发现,腌肉制品普遍存在卫生质量问题,有以下原因:许多餐饮店,特别是规模较小的餐饮店,腌腊肉制品用后直接暴露于空气,没有按产品保存

要求操作;餐饮店的腌腊肉制品一般都是由小供货商供应的廉价产品,没有产品检验合格证,所购产品质量差;定型包装的腌腊肉制品,生产厂家真空包装袋质量次,密封性差,存放时间长^[7];作为食品流通环节的供货市场,监督方或/和被监督方的管理松懈^[8];生产厂家在产品制作过程中,烘烤温度、烘烤时间等把握不当。因此,建议各级卫生监督部门除加强生产厂家腌腊肉制品的源头管理外,还应增强餐饮店采购索证的监督管理,并对后续供货市场进行严格监督管理;同时餐饮店也应重视因储存环境改变、设备简陋、工人卫生意识薄弱等所引起的食品质量问题,而卫生主管部门则应加强这方面的宣传、培训和指导工作。

参考文献

- [1] 中华人民共和国卫生部,中国国家标准委员会. GB 2760—2007 食品添加剂使用卫生标准[S]. 北京:中国标准出版社,2007.
- [2] 王竹天. 食品卫生检验方法(理化部分)注解(下)[M]. 北京:中国标准出版社,2008.
- [3] 中华人民共和国卫生部,中国国家标准委员会. GB 2730—2005 腌腊肉制品卫生标准[S]. 北京:中国标准出版社,2005.
- [4] 中华人民共和国卫生部,中国国家标准委员会. GB/T 5009.44—2003 肉及肉制品卫生标准的分析方法[S]. 北京:中国标准出版社,2003.
- [5] 中华人民共和国卫生部,中国国家标准委员会. GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准分析方法[S]. 北京:中国标准出版社,2003.
- [6] 中华人民共和国卫生部,中国国家标准委员会. GB/T 5009.33—2003 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定[S]. 北京:中国标准出版社,2003.
- [7] 张冠峰,黄隽. 浅谈新标准条件下广式腊肠的卫生质量及管理对策[J]. 中国卫生检验杂志,2006,16(3):337-338.
- [8] 李旭才,邓明,林志雄,等. 腊味行业食品卫生监督量化分级管理及其效益评估[J]. 中国食品卫生杂志,2004,16(5):443-446.

[收稿日期:2009-05-10]

中图分类号:R155.5;R194;TS207

文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2009)05-0437-02

《中国食物与营养》征稿、征订启事

《中国食物与营养》是由农业部主管,中国农业科学院、国家食物与营养咨询委员会联合主办的食物与营养领域相结合的权威期刊,国内外公开发行。本刊被中国期刊全文数据库(CNKI)、万方数据库、维普数据库全文收录,为中国核心期刊(遴选)数据库收录期刊、中文科技论文统计源期刊,被评为中国科技核心期刊和中国农业核心期刊。

本刊立足于农业、食物、营养领域的结合,及时报道国家新出台的食物与营养方针、政策;刊登食物生产与消费、食品工业、营养科学等方面的发展动态和研究成果;宣传普及营养保健、膳食营养等方面的知识。主要栏目设有专题论坛、食物安全、食品工业、消费与流通、营养保健、膳食营养调查等。

本刊为月刊,每期9元,由北京报刊发行局发行,邮发代号为82-597,刊号为ISSN 1006-9577/CN11-3716/TS。欢迎广大科研、行业管理人员和读者踊跃投稿、订阅。

联系人:李辉尚 电话:(010)82109761

E-mail:foodandn@263.net 网址:www.sfnc.org.cn

地址:北京市中关村南大街12号《中国食物与营养》编辑部(100081)