

1992年全国部分食品卫生状况调查

杨祖英 冉 陆 王永芳
姚景惠 韩玉莲 卫生部食品卫生监督检验所 (100021)

摘要 1992年食品卫生质量的调查结果,参与本次调查的有卫生部食品卫生监督检验所及江苏、福建等19个省市的食品卫生监督检验所,共调查了全国植物油、乳及乳制品、冷饮、肉制品、月饼、糕点(包括裱花蛋糕)、调味品、饼干(面包)、蜜饯等9类724个食品样品,获得监测数据7815个。9大类食品的卫生平均合格率为82.32%,其中冷饮96.46%,植物油96.60%,饼干、面包84.41%,肉制品74.28%,月饼66.67%,蜜饯60%,调味品57.89%,乳及乳制品54.05%,糕点30%。

为了更确切地掌握我国食品卫生质量状况,了解影响食品卫生质量的因素,为卫生主管部门的决策提供科学依据,我国于一九九一年起进行全国食品卫生质量调查,一九九二年的食品卫生调查是在一九九一年全国食品卫生调查的基础上,于一九九二年四月至十二月组织全国部分省市食品卫生监督检验机构对9大类食品进行卫生质量状况调查。

1 调查食品的范围

食用植物油;

乳及乳制品(全脂奶粉、全脂加糖奶粉及市售鲜奶);

饮料、冷食(可乐型、果汁型和果味型饮料,以及各种冷冻食品);

肉制品;

月饼;

糕点(裱花蛋糕、夹心带馅糕点);

调味品(酱油、醋、味精);

饼干、面包;

蜜饯。

2 样品的采集与检验

根据各省现有的食品生产企业数,按随机抽样的原则,在市场采集,每种食品不少于20份样品。样品的采集与检验(包括检验项目)严格按照国标方法进行。具有定型包装的食品,则按《国家食品标签通用标准》(GB7718—87)的规定,检查食品标签的内容。

3 卫生质量的判定依据和原则

所有测定结果均根据国家标准所规定的各项指标加以判定。凡是样品中出现1项或1项以上指标不符合标准,则作为不合格样品。

4 结果

4.1 调查食品的数量 参加本次调查的有卫生部食品卫生监督检验所及19个省市的食品卫生监督检验所,共调查9大类食品,

涉及 293 个食品生产企业, 采集食品样品 724 件, 其中植物油 30 件, 乳及乳制品 37 件, 饮料、冷食 430 件, 肉制品 70 件, 月饼 21 件, 糕点 20 件, 调味品 19 件, 饼干(面包) 77 件, 蜜饯 20 件, 整个调查共测定理化和微生物数据 7815 个。

4.2 各类食品的卫生状况 见表 1

4.3 各类食品的不合格原因 本次食品卫生调查中发现, 影响食品卫生质量的诸因素中, 以食品标签不合格现象最为突出, 在检出的 126 件不合格样品的 136 项不合格指标中有 51 项, 占 37.50%, 其次, 微生物超标占 36.03%, 理化指标超标占 26.47% (见表 2)。

在 9 类食品中, 微生物性污染主要表现在细菌总数、大肠菌群和霉菌数超标, 在本次调查的 9 类食品中没有检出致病菌。微生物污染的情况随食品的种类而不同, 各类食品中细菌总数的超标占微生物不合格比例从 33.33% ~ 100%。理化指标不合格情况, 因食品品种而不同。(见表 3)

表 1 一九九二年全国 19 个省、市食品卫生检查 9 类食品合格率

样品种类	样品数	合格数	合格率 %	排序
植物油	30	29	96.60	1
乳及乳制品	37	20	54.05	8
冷饮	430	389	90.46	2
肉制品	70	52	74.28	4
月饼	21	14	66.67	5
糕点(裱花蛋糕)	20	6	30.00	9
调味品	19	11	57.89	7
饼干、面包	77	65	84.41	3
蜜饯	20	12	60.00	6
合计	724	596	82.32	

5 讨论

5.1 本次调查所涉及的 9 类食品的卫生合

格率与上年全国食品卫生调查结果相比较, 总合格率与上年基本一致(见表 4)。各种食品的合格率与上年相比, 植物油与冷饮两类食品的卫生合格率有所提高, 而乳与乳制品及糕点的合格率有所下降, 这点应引起我们重视。

表 2 一九九二年全国 19 个省、市食品卫生检查不合格原因分析

样品种类	不合格原因			合计
	标签	微生物	理化	
植物油			1	1
乳及乳制品			17	17
冷饮	25	12	8	45
肉制品	15	3	2	20
月饼	5	1	1	7
糕点(裱花蛋糕)		14	1	15
调味品		3	3	6
饼干、面包	2	9	2	13
蜜饯	4	7	1	12
合计	51	49	36	136
比率 %	37.50	36.03	26.47	

5.2 向人民提供安全、卫生的食品是食品生产、经营者的责任, 而食品标签则是消费者正确选择食品的一个重要依据, 它对正确引导消费、保证消费者健康与利益有着非常积极的意义。在本次调查结果中, 食品标签不合格占各类不合格项目之首。而近年来, 因虚伪或不规范标签所带来的社会卫生问题越来越多。所以, 为了进一步提高消费者的自身保护能力, 各级食品卫生管理部门把标签列为监督监测的一项重要内容是非常必要的。

5.3 对消费者健康危害最大的是食品的微生物污染。本次调查表明, 微生物污染在糕点(裱花蛋糕)、冷饮、蜜饯、饼干、面包等类食品中非常严重(见表 3)。特别是裱花蛋糕微生物污染相当严重, 在某地采集的

10份裱花蛋糕有9份不合格, 1/4的样品不可计数, 细菌总数超出标准100多倍, 大肠菌群超出标准60倍。有的面包的霉菌数高达1300个/g, 超出标准42倍多。话梅的微生物污染也相当严重, 最高的霉菌数达1015个/g, 超出标准19倍多。有的话梅的细菌总数高达41000个/g, 超出标准53倍

多。糕点(裱花蛋糕)、话梅是老人、小孩常吃的食品, 饮用冷饮食品人群更为众多。以上这些情况无疑对人民的健康构成严重威胁。今后应进一步加强食品微生物的控制, 监督部门应建立和完善日常的监督监测工作。生产厂应建立完善卫生设施和各项管理制度。

表3 1992年全国19个省、市9类食品检验不合格指标及构成(%)

食品种类	理 化			微 生 物		
	1 构成比	2 构成比	3 构成比	1 构成比	2 构成比	3 构成比
蜜 饯	铜	100		细菌总数	87.5	大肠菌群 0 霉菌 12.5
油	过氧化值	100				
调味品(酱油)	总酸	40	食盐 40 氨基氮 20			
饼干、面包	过氧化值	100		细菌总数	33.33	大肠菌群 33.33 霉菌 33.33
月 饼	过氧化值	100				
糕 点	过氧化值	100		细菌总数	52.63	大肠菌群 42.10 霉菌 5.26
乳及乳制品	脂肪	55.55	蛋白质 11.11 杂质度 14.81			
肉 制 品	亚硝酸盐	100		细菌总数	60	大肠菌群 40
冷 饮	添加剂	100		细菌总数	77.77	大肠菌群 22.22

注: 表中列数值分别代表在理化及微生物检验不合格指标总数中所占的比例。

表4 1992年与1991年食品卫生检查比较

	1991年	1992年
样品总数	1210	724
合格数	1014	596
总合格率(%)	83.80	82.32
植物油合格率(%)	87.97	96.60
乳及乳制品合格率(%)	71.26	54.05
冷饮合格率(%)	81.18	90.46
糕点合格率(%)	62.90	30.00
肉制品合格率(%)	未测	74.28
月饼合格率(%)	未测	66.67
面包合格率(%)	未测	84.41
蜜饯合格率(%)	未测	60.00
调味品合格率(%)	未测	64.42

5.4 本次调查的理化检验结果表明, 在蜜

饯、冷饮、肉制品中有铜、添加剂等超标现象。但就总体而言, 9类食品中有毒有害化学物质污染的状况并不严重。食用植物油以及与油有关的糕点、饼干、面包、月饼不合格的原因是过氧化值超标, 这是油脂耗败造成的。

参加本次调查的还有韩宏伟、王竹天、宋凤英、李志刚、朱彬、李玉伟、孙艺等同志, 特此致谢。

6 参考文献

- 1 王茂起, 等: 1991年我国6大类食品卫生状况调查: 卫生研究, 1992.21(4): 207—210