

荧光性物质污染带皮鲜猪肉的调查报告

郝建国 吴明杰 姚明海 梁 勇
刘子胜 侯振生 王庆伟 张 杰
王宝生 李宗立 杨春华

山东省冠县卫生防疫站 (252500)

山东省聊城地区卫生防疫站 (252000)

1994年8月,有人检举个体生猪屠宰户,在猪肉上使用荧光增白剂。国内报导,在馒头、面条上曾检出荧光性物质,但在鲜猪肉上使用荧光增白剂实属罕见。故于1994年8月25日~9月16日进行现场调查以了解生猪屠宰加工整个过程,以及荧光增白剂的使用时机、剂量和方法。现报告如下。

现场调查 调查16个生猪屠宰户,其中有13户使用天津产“放羊牌”荧光增白剂,使用率81.25%。生猪屠宰工艺是:放血→充气→热烫→脱毛→刷洗→分割→销售。荧光增白剂的使用时机是脱毛后分割前,使用剂量是3g/头生猪,使用方法用0.1%的水溶液,对肉尸进行刷洗,从而达到增白的目的。

采样 在带皮鲜猪肉的不同部位采集肉皮50~100g,用“荧光分光光度法”检测荧光性物质;同时,用“双盲法”对肉皮进行感官检查,摸索感官判别要点。

感官检查 使用荧光增白剂的带皮鲜猪肉,肉皮色泽新鲜亮白,皮质软而细嫩;未使用荧光增白剂的带皮鲜猪肉,肉皮色泽黄白而稍暗,皮质较硬而粗糙。

采检16份鲜猪肉不同部位的肉皮,有13份检出荧光性物质,检出率81.25%,与荧光增白剂实际污染范围相符合。带皮鲜猪肉各部位的肉皮污染荧光性物质的程度基本相同。

荧光增白剂主要用于纺织、造纸、塑料工业,来提高被处理物品的白度和鲜艳度。大多数荧光染料是含苯环或杂环并带有共轭双键的化合物,荧光性物质有较强的致癌作用。因此,禁止在各种食品中使用。

本次调查,未检测鲜猪肉肉质是否污染有荧光性物质,但根据荧光增白剂使用的时机——脱毛后分割前,估计造成肉质污染的可能不大。

广州等地铁路辖区食品卫生监测报告

洪 菲 广州铁路中心防疫站 (510010)

为了解管辖区内各类食品的卫生质量状况,进一步提高食品卫生质量,我们对广州、深圳等地火车站及铁路地区1993~1994年各类食品的卫生监测结果进行了统计分析。

1 材料与方法

1.1 试样来源 在广州、深圳、佛山等地火车站及铁路地区各食品生产、销售单位,由食品监

督员按食品抽检规范要求,直接到现场随机抽取试样送检验室检验。

1.2 检验方法 按照《中华人民共和国卫生部食品卫生检验方法》进行;结果根据《食品卫生国家标准汇编》进行评价,凡试样出现一项或一项以上指标不符合标准者,列为不合格试样。

2 结果