

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

2.1 1993、1994 年全年三大类食品的监测结果 合格率最低;糕点类 1994 年监测的合格率明显
见表 1。由表 1 可见,两年均以熟肉及其制品 低于 1993 年 ($\chi^2=17.0067 P<0.005$)。

表 1 1993、1994 年三大类食品的监测结果 份

	熟肉及其制品			糕点类			冷饮类		
	总数	合格数	合格率 %	总数	合格数	合格率 %	总数	合格数	合格率 %
1993	141	98	69.5	281	255	90.7	40	32	80.0
1994	171	108	63.2	341	268	78.6	49	42	85.7

2.2 1993、1994 年各季度食品的卫生合格率见 $X^2=16.212, P<0.005$; 1994 年 $X^2=20.2987,$
表 2。1993 年、1994 年不同季度食品的卫生合 $P<0.005$; 1993 年不同季度的食品合格率与
格率的比较经统计学处理, 1993 年 1994 年同季度相比, 差异不显著。

表 2 1993、1994 年各季度食品的合格率 份

	一季度		二季度		三季度		四季度	
	总数	合格率 %	总数	合格率 %	总数	合格率 %	总数	合格率 %
1993	89	92.1	116	75.9	158	78.5	99	90.0
1994	155	80.7	119	63.9	193	70.0	94	87.2

2.3 1993 年全年共监测食品 462 件,总合格率为 83.1%;1994 年全年共监测食品 561 件,其构
成比与 1993 年的近似,总合格率为 74.5%;两 2.4 在微生物指标监测上,两年均以大肠菌群
年的总合格率比较, $X^2=11.0822, P<0.005$ 。 超标占居首位,其次为细菌总数,未检出致病
菌。1994 年对 299 件糕点类食品开展了霉菌计
数指标的监测,仅有 3 件试样超过 100CFU。

1996 年元旦春节期间食品抽检状况与分析

穆源浦 包大跃 严卫星 卫生部食品卫生监督检验所 (100021)

为贯彻《食品卫生法》,整顿食品生产经营
市场,根据卫生部《关于开展 1996 年元旦春节
期间食品卫生监督检查的通知》,各地食监部门
都根据本地区特点对食品市场进行了监督检
查。1995 年 12 月 12 日~1996 年 2 月 28 日,卫
生部对北京市场上销售的部分食品分三批进行
了抽检。共抽检试样 106 件,其中熟肉制品 45
件、冷饮食品 8 件、乳粉 19 件、含乳饮料 14 件、
瓶装饮用天然矿泉水 10 件、裱花蛋糕 10 件。

- 1 材料与方法
- 1.1 抽检食品的种类及监测指标
- 熟肉制品 菌落总数、大肠菌群
- 冷 饮 菌落总数、大肠菌群
- 乳 粉 菌落总数、大肠菌群、脂肪、蛋
白质、蔗糖
- 含乳饮料 菌落总数、大肠菌群、脂肪、蛋
白质
- 瓶装饮用天然矿泉水 菌落总数、大肠菌
群、铅、亚硝酸盐、矿物盐和微量元素