

表 1 8 份皂脚油质量指标分析统计

项目	杂质 %	水分 %	折光指数 20℃	比重 20℃	含皂量 %
范围	0.1~0.2	0.3~0.4	1.4725~1.4730	0.9112~0.9141	0~0.02
均值	0.143	0.33	1.4727	0.9125	0.007

表 2 8 份皂脚油卫生指标分析统计

项目	酸值 mg KOH/g	羧基价 meq/kg	过氧化值 meq/kg	浸出溶剂残留量 mg/kg	砷 mg/kg
范围	0.20~9.64	2.05~5.74	2.36~4.73	149~274	未检出
均值	5.71	3.67	5.15	226.33	0

2 检验结果

见表 1,表 2。

3 讨论分析

3.1 目前国内油脂浸出法所使用的溶剂是以六碳烷烃为主要成分的多种烷烃存在的混合物,总称 6 号轻汽油。用 6 号轻汽油提取生产的食油,比旧的榨油法出油率高,是一项先进的技术。我县精炼菜籽油也使

用 6 号轻汽油提取。溶剂浸出法生产的食用植物油虽经溶剂脱除,但仍有少量溶剂残留在油品中。我国规定食用植物油溶剂残留量不得超过 50 mg/kg,而本次调查中,平均检出量为 226.33 mg/kg,超过国家限量标准的 3.53 倍。六碳烷烃这类溶剂通过食用,在体内可麻醉呼吸中枢,若长期食用该皂脚油,将对人体健康造成危害。因此应采取严格的管理措施,杜绝食用此种油。

市售卤菜卫生状况分析

吴东兰 江苏省南通市卫生防疫站 (226006)

为了解南通市卤菜食品卫生状况,我们对 1995 年 4 月至 1996 年 9 月本站抽检的 138 份卤菜的细菌检测结果作了统计学分析,结果报告如下。

1 材料和方法

1.1 试样来源及采集

试样采自南通市城区集体或个体卤菜加工场(厂)、酒家饭店和销售摊点。以无菌方法采样约 250 g。置无菌铝盒,速送实验室,2 h 内测定。

1.2 试剂与材料

增菌培养、分离鉴定用培养基系江苏省卫生防疫站和江苏省宜兴市万石培养基厂生产。部分按有关文献^[1]自己配制。

1.3 检测方法

试样前处理、细菌总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、致病性弧菌的增菌、培养、分离、鉴定,按有关资料^[2]进行。

1.4 卫生质量评价

出厂卤菜:细菌总数≤3.0×10⁴/g;大肠菌群≤70/100 g;销售卤菜:细菌总数≤5.0×10⁴/g,大肠菌群≤150/100g。凡有一项超过标准者,即为不合格。

2 结果

2.1 138 份卤菜细菌总数、大肠菌群检测结果

采样检测的卤菜食品有四类(卤肉、卤禽、卤水产品、卤豆制品)计 138 份。因细菌总数和(或)大肠菌群超标而不合格者 75 份(54.3%);其中细菌总数和大肠菌群两项均不合格者 43 分,占不合格试样的 57.3%(表 1)。

2.2 不同场所卤菜的检测结果

加工场(厂)、酒家饭店及销售摊点的卤菜,细菌总数或大肠菌群污染程度依次增加。放置时间越长,污染越严重($P<0.01$)(表 2)。

2.3 93 份卤菜主要肠道致病菌检测情况

$P<0.05$)。

表 4 1994 年和 1995 年所查食具大肠菌群检测结果

年 份	检测件数	合格件数	合格率%
1994	162	94	58.02
1995	60	46	76.67
合 计	222	140	63.06

2.4 一次性食具(包括卫生筷和快餐盒)的合格率为 100%,非一次性食具的合格率为 57.29%。其合格 率有非常显著性差异($\chi^2=20.32, P<0.01$)。

2.5 不合格的 82 件食具,大肠菌群值最低的为 3/100 cm²,最高的 $\geq 2400/100$ cm²。其中大肠菌群值 在 3~95/100 cm² 的有 40 件,在 150~1 100/100 cm² 的有 19 件, $\geq 2 400/100$ cm² 的有 23 件。其中 超过国家规定标准 49~799 倍以上的共有 42 件,占 18.9%,表明污染程度是很严重的。

3 讨论

3.1 食具的细菌总数和大肠菌群之间呈正相关,且 相关有显著意义。说明食具一旦受到污染后,其细菌 总数高,大肠菌群也多。在国家新颁发的食具卫生标 准中,只检验大肠菌群和致病菌两个重要的污染指

标,不做细菌总数的检验,具有科学依据,同时也减少 了我们今后对食具进行卫生监督监测的重复性。

3.2 目前个体饮食行业的迅速发展,给无业人员提 供了就业机会。但本次调查发现,在个体饮食行业, 食具的消毒工作还是一个薄弱环节,因此,应加强个 体饮食行业的卫生监督和管理。

3.3 1995 年的食具合格率比起 1994 年有所提高, 这是卫生监督部门对饮食行业加强卫生知识宣传和 教育的结果。

3.4 本次调查发现,很多饮食行业往往忽视了对盘 子的消毒,同时,在洗涤筷子时不注意筷子的消毒效 果,以及在筷子的存放过程用手接触进口端,致使盘 子和筷子的合格率很低。

3.5 一次性食具的高合格率,提示我们应在饮食行 业推广使用卫生筷。随着经济的发展和人们物质文 化生活的提高,并且从保护消费者的自身健康出发, 卫生筷的使用将越来越被广大消费者所接受。

3.6 不合格的食具其污染程度严重,其原因是饮食 行业未按清洗消毒程序操作以及洗涤用水反复使用 所致。为了防止食源性疾 病通过食具传播,保障消 费者的身体健康,我们卫生监督部门应做好饮食行业 食具消毒和保洁的技术指导,加强对从业人员的卫生 知识培训和经常性卫生监督监测工作,使饮食行业对 食具的消毒不流于形式,充分保证食具卫生。

市售劣质皂脚油的调查报告

张芝晔 杨承亮 云南省腾冲县卫生防疫站 (679100)

随着油料油脂市场的开放,一些不法商贩利用食 用精炼油的残渣—皂脚油,进行加工处理,冒充食用 菜籽油销售。为维护消费者利益,使市民食用卫生安 全的油脂。我们于 1995 年 2 月对县城农贸市场上市 销售的皂脚油进行了抽样调查分析,现报告如下。

1 材料与方法

1.1 卫生学调查

市场上销售皂脚油的共有 9 户,这些皂脚油加工 户均居住在县粮油加工厂附近,他们将流到废料池中 作为猪饲料的皂脚油,挑回家中进行处理,再拿到农

贸市场低价销售,其工艺流程为:精炼油残渣——大 锅加热 $\frac{1\sim 2h}{20\sim 30 min}$ 取上层液冷却——澄清——再入锅炼 “成品油”——销售。我们抽检了其中 8 户 加工生产的皂脚油,其感官检查,颜色较黑,有浓异 味。

1.2 检验方法和评价依据

检 验 方 法 按 GB 5525 ~ GB 5533 及 GB 5009.37—85 进行。卫生指标砷采用砷斑法,残留溶 剂采用 HAP—100 型残留溶剂分析仪测定。质量指 标卫生指标评价按 GB 2716—88 及 GB 1536—86。