

由于饮用纯净水生产所用水处理设备均为经过鉴定的符合卫生要求、效果可靠的成套设备,其所用管道、容器储水设备等材料均符合卫生要求,在其整个流程中,除瓶、盖是由厂家进行化学消毒可能成为污染隐患外,其它环节外界污染的机率极小。且从表 1 结果可看出:不同的瓶、盖消毒方法反映在产品微生物污染指标上也有明显差别。故判定对瓶、盖的消毒灭菌效果直接影响产品微生物污染水平。

2.3 卫生指标检测结果 对上述 21 家生产厂家随机采样 100 份,进行微生物指标监测,结果见表 2。显示细菌总数合格率为 66 %。

2.4 控制措施及效果 从表 1 可以看出,不同的空瓶、盖消毒方法与产品卫生质量有明显关系,因此我们结合日常监督管理向厂家推荐使用二氧化氯作为空瓶、盖的消毒剂。并严格控制浓度在 200 mg/kg,浸泡时间 5~10 min。

经分析监测结果,21 个生产企业中有 12 家 38 批次产品微生物指标一次合格,但有两个企业先后 27 份试样,经反复检测,微生物指标始终超标。通过现场调查发现,这两个企业对使用二氧化氯作为消毒剂不严格执行其规定的标准(200 mg/kg, 5~10 min)。其结果直接影响最终产品质量。表 3 系对其中一个企业进行消毒方法整改前后的产品质量结果对比。

总结上述现象,我们加大了监督力度,同时加强对企业有关人员的培训,督促厂家制定详细的技术操作制度及工作质量控制制度。经过为期 2 个月的全面整改后,再次对 21 家企业进行随机抽样检测,效果见表 4。(感谢本站高卫平老师对本文的指导!)

表 1 不同瓶、盖消毒方式产品微生物指标比较

消毒方式	试样数	菌落总数合格数	合格率 %
ClO ₂	30	21	70
O ₃ 或紫外线	20	3	15

表 2 21 家生产企业纯净水产品微生物监测结果

指 标	试样数	合格数	合格率 %
细菌总数 mL ⁻¹	100	66	66
大肠菌群 100 mL ⁻¹	100	100	100
致病菌	100	100	100

表 3 瓶、盖严格执行消毒前后成品细菌总数合格率比较

	试样数	合格数	合格率 %
严格消毒前	20	7	35
严格消毒后	20	18	90

$$\chi^2 = 12.9 \quad P < 0.005$$

表 4 整改前后细菌总数合格率比较

	试样数	合格数	合格率 %
整改前	100	66	66
整改后	50	44	88

$$\chi^2 = 8.25 \quad P < 0.005$$

一起非法生产“饼干喷涂油”引起食物中毒的调查报告

陈卫东 王立斌 彭接文 广东省食品卫生监督检验所 (510300)
蔡雪毅 黄国燕

从 1998 年 10 月初开始,浙江省发生多起数百人因进食使用“饼干喷涂油”生产的饼干引起的食物中毒,造成中毒的“饼干喷涂油”来自广东省广州市某公司。经调查证明是一起无证生产、用非食品原料冒充食品添加剂引起一系列食物中毒的严重违法事件。

1 中毒情况

1.1 中毒经过与临床表现 1998 年国庆期间,浙江省瑞安市等地部分饼干生产企业向工人发放自产饼干作为节日物品,工人们以此作为早餐或点心,随后陆续发生多起食物中毒,至 10 月 14 日,中毒人数达 700 多人。

潜伏期最短为 2 h,临床症状为腹部不适或轻度腹痛;腹泻每日 4~5 次至 10 多次不等,拉“油”状便;不经治疗,两天后可自愈。



化《食品卫生法》的宣传和教育力度,不断提高食品生产经营者守法意识和消费者的自我保护能力,切实加强对依法索证制度落实情况的监督检查,处罚违法者,才能保证食品卫生,减少食物中毒事故的发生。

4.4 质量与卫生标准脱节,不法之徒钻空子 我国现行 GB 2760—96《食品添加剂使用卫生标准》规定白油使用范围为“面包脱模、味精发酵消泡;淀粉软糖、鸡蛋保鲜”,最大使用量前者为“按生产需要适量使用”,后者为 1~5 g/kg,而现行 GB 4853《食品级白油》则规定“适用于食品上光,……、消泡、密封、抛光和食品机械、……的防腐、润滑及延长醋、水果、蔬菜、罐头的贮存期等”,大大超出了卫生标准规定的使用范围,而且,“食品”与“食品添加剂”是两个截然不同的概念,不能等同。目前我国尚未有食品级白油,GB 4853—94 与 GB 2760—96 严重脱节,误导生产和使用者,也让不法之徒有空可钻,增加了执法难度,威胁着人民健康。建议及时修改 GB 4853—94,国家在有关法律上应明确规定,制定食品、食品用产品质量标准必须要有食品卫生监督部门参加,使之与相应的卫生标准相一致,利于监督执行,使违法者无空可钻,保护人民身体健康。

4.5 广告管理,亟待加强 卫生部、国家工商管理局制定的《食品广告管理办法》(下简称《办法》)已发布施行多年,由于《办法》本身的缺陷^[4]及部门利益关系等种种原因,未经卫生监督部门审查、钻了《办法》空子的违法广告仍在发布并误导、欺骗消费者。本次调查发现,广州市××食品有限公司经营各种食品添加剂的广告就竟然刊登于某全国性专业大报的头版报眼位置上。所以,为堵住非法食品、食品用产品的扩散渠道,有关部门应加强食品广告的管理与检查,工商部门不审批、新闻媒体不发布、不刊登未经卫生监督部门审查的食品、食品用产品广告,尽快修改、完善现行食品广告管理法规,制定实施细则,提高其可操作性,以利于加大执法力度,更好地规范、管理好食品广告,打击违法者。

(本文部分中毒情况资料来自浙江省卫生厅、卫生防疫站信息,致谢)

5 参考文献

- 1 卫生部药典委员会. 中华人民共和国药典. 北京:化学工业出版社,1995(二部),803
- 2 郑鹏然. 食品卫生全书. 北京:红旗出版社,1996,607
- 3 张洪祥,等编译. 食品添加剂公定书(注释·解说). 第6版. 内部资料,1997,972~976
- 4 邱建锋. 现行食品广告审查管理法规有制订实施细则的必要. 中国公共卫生杂志,1995,5(11):195

一起饼干中查出矿物油的调查报告

张镇成 刘宝虹 耿柯杰
高兰芳 王新红 李 坤 新疆库尔勒市卫生防疫站 (841000)

1998年10月26日,我市发生一起因食用饼干出现肛门流油事件,经调查证实为饼干中含矿物油所致。现将调查情况报告如下。

1 流行病学调查 我市一市民在北站食品批发市场批发一箱黑芝麻克力架,回去后分给三户邻居。该市民及三户邻居小孩食用该饼干约90.4 g后均出现肛门流油,无法自控,夜间睡眠时尤甚,床单及裤子上都有油污。家长带小孩求医,口服止泻药,症状好转并举报到我站。

2 现场调查及实验室检验 经现场调查,该批克力架生产厂家为河南省焦作市漳州朱氏饼业有限公司,生产日期为98年9月25日,保质期150天,经销商于98年10月8日购进。存放于食品库房中,房内及周围无矿物油污染源。

随机采朱氏饼业有限公司相同及不同生产日期生产的克力架4份,不同花色曲奇2份送实验室检验。感官检查该6份试样无异味,具有该物正常色泽、滋味。按GB 5009.56—1996糕点卫生标准的分析方法检验过氧化物值、酸价指标,均符合GB 7100—86糕点、饼干、面包卫生标准。按GB 5009.37—96食用植物油卫生标准的分析方法作矿物油检验。该6份试样均检出矿物油。同时取本地产饼干2份、地产棉籽油1份,按同样方

1.2 流行病学调查及检验 浙江省有关部门调查发现,中毒者大部分为工人,均进食了企业发放的饼干,且进食量多者症状较重。造成中毒的原因是有关食品企业在生产饼干过程中使用了瑞安市××食品贸易公司提供的“饼干喷涂油”,“喷涂油”系该公司从广东省广州市××食品有限公司购进,再转销给浙江省有关企业的。该“饼干喷涂油”经浙江省卫生防疫站检验证明是一种非食用油。

2 卫生学调查 根据浙江省提供的线索,广东省对有关违法企业进行了紧急查处。

2.1 违法企业情况 广州市××食品有限公司是一家挂靠集体的个体企业,1994年12月注册,《营业执照》核准的经营范围为:(1)销售(国内商业及物资供销业);(2)食品技术服务、技术咨询。另一名称为“广州市××饼业技术开发服务部”,核准经营范围:(1)主营饼业、饮料、酒类的技术服务和技术咨询;(2)兼营销售(国内商业及物资供销业)。据公司业务经理交代,公司从注册营业始就经营各种食品添加剂,从未领取卫生许可证,员工未经卫生知识培训,无健康证。

2.2“喷涂油”生产情况 所谓“饼干喷涂油”,主要原料为白油,掺入少量辣椒红色素制成。该“喷涂油”的生产场所是城乡结合部的一座低矮的旧平房,阴暗潮湿,卫生条件恶劣,产品无任何标识。查账表明,1998年6~9月份,该公司从茂名市××白油厂(无卫生许可证)共购进无标识白油1733桶(每桶175 kg),经加工后其中1330桶销往浙江省瑞安市××食品贸易公司,库存114桶,另289桶销往广东省东莞、增城等地,销售发票上品名为“饼干喷涂专用油”。

2.3 白油资料 白油,又称白色油、液体石蜡,是石油提炼过程的副产品矿物油,具有润滑作用 and 不被肠道吸收等特点,临床上作为泻药,口服剂量为每次15~30 mL,15~60 mL/d。^[1]经口LD₅₀为1.25 g/kg BW。^[2]日本国立卫生研究所文献记载,如长期连续摄入白油可引起消化系统障碍和脂溶性维生素吸收障碍。^[3]食品添加剂白油,由矿物油精炼而成,国际上对其理化性状、生产工艺及质量规格均有详细、严格的要求,JECFA将其分为七类三个质量规格,1995年44届会议暂定其ADI分别为:高粘度矿物油P₁₀₀(H)油0~20 mg/kg BW;中等粘度矿物油P₇₀(H)油0~1 mg/kg BW;质量规格为十类,N₇₀(H)油、N₇₀(A)油0~0.01 mg/kg BW;质量规格为二类;低粘度矿物油P₁₅(H)油、N₁₅(H)油、N₁₀(A)油0~0.01 mg/kg BW;质量规格为三类。我国GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》也规定了白油的使用范围和最大使用量。

3 结论与处理 根据中毒情况及卫生学调查资料,证明这是一起无证生产食品添加剂,用非食品原料白油冒充“饼干喷涂油”,从而造成一系列群体性食物中毒的严重违法事件。为保护人民健康,维护法律尊严,广东省卫生厅依法给予广州市××食品有限公司以“责令公告收回已售出的‘饼干喷涂油’、没收销毁封存及收回的产品、没收违法所得并罚款共180多万元”的行政处罚,并通报全省,要求各级卫生监督部门统一行动,对辖区内化工和食品的生产、经营企业生产、使用或销售“饼干喷涂油”的情况与食品批发零售市场进行全面的检查整顿,及时封存、销毁不合格食品,严肃查处违法者,防止类似食物中毒的发生。

4 讨论与建议 造成这起典型的违法事件发生的因素是多方面的。

4.1 暴利驱使,铤而走险 工业白油价格3~3.5千元/吨,食品添加剂白油为4~4.5千元/吨,饼干喷涂油为5~6千元/吨,食用油为7.5千元/吨以上,从广州市××食品有限公司到广东省查处的违法使用“饼干喷涂油”的8家食品企业,以及多起在食用油中掺入“喷涂油”案件,不法分子均清楚“白油”、“喷涂油”为何物,是巨额利润驱使他们见利忘义,不惜以身试法,铤而走险。

4.2 有关部门有法不依,管理不严 广州市××食品有限公司及其另一牌子既冠以“食品”名称,其销售的物资必然包括食品,但有关部门在该公司未依法申领《卫生许可证》的情况下核发了《营业执照》,使该公司能披着“合法”的外衣违法,逃避了卫生监督部门的检查,非法经营各种食品添加剂达4年之久,而其生产、加工的行为更是超出了核准的经营范围。

4.3 索证制度未落实,监督力度应加大 检查表明,食品生产经营者普遍存在法制观念薄弱,采购食品、食品原料不索证,不注意标签标识的现象,而卫生监督部门对食品生产经营活动中的索证工作监督不严,是许多无卫生许可证、批准文号的食品、食品用产品能在流通领域畅通无阻的重要原因之一。因此,卫生监督部门应强