

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、国家工商管理总局制定的《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<sup>[4]</sup>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90.4g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

法检验作对照,结果未检出矿物油。

根据调查分析及实验室检验结果,此次食源性疾患系非食用矿物油污染饼干所致。本站已将有问题  
的饼干查封。待对全市饼干检查后一并处理。建立产地的卫生监督部门对该厂进行监督检查,查找原因,杜绝此类问题的发生。

## 糟制熟食制售过程中 HACCP 的研究

刘淮玉 张为民 上海卢湾区卫生防疫站 (200025)

控制熟食细菌污染,提高产品卫生质量,是卫生监督面临的一项重要任务。为此,上海卢湾区防疫站应用 HACCP 方法,<sup>[1-3]</sup>于 1994 年 5 月对我区某食品有限公司糟制熟食制售过程进行卫生研究,找出危害因素,采取了控制措施,取得了较好的效果,糟制熟食的合格率由原来的 50% 提高到 86%。

### 1 材料与方法

1.1 调查对象 上海某食品有限公司的糟制熟食生产车间、销售间,制作过程中原料、半成品、成品(非定型包装产品)以及制售过程的操作环境、设备、容器用具。

1.2 调查方法 对加工、销售、冷却、存放条件、室内气温进行检测。

在各工序中对原料、半成品、成品、容器用具、手等环节进行微生物学采样分析,每一采样量为 2~8 份。同时,对采取 CCP 前后的试样微生物检测结果进行比较。采样与测定方法均按食品卫生微生物检验方法进行。<sup>[4]</sup>调查数据按卫生统计学方法(*t* 检验)分析处理。

### 2 调查结果

2.1 糟制熟食生产加工工艺的简要流程 原料肉 清洗加工 煮沸(100℃,1.5 h) 冷却(室温 3 h) 加糟 冷藏(0℃,10 h) 成品。

2.2 制售过程中危害分析(HA)及确定关键控制点

2.2.1 制售过程中微生物污染水平及消长情况

表 1 制售过程中各工序微生物污染水平及消长情况

制售工序	原料肉	煮制后	冷却后	糟卤后	运输后	销售 4 h 后	销售 8 h 后	隔夜后
细菌总数 $g^{-1}$	无法计数	20	$5 \times 10^4$	$6 \times 10^4$	$7 \times 10^4$	$1.0 \times 10^5$	$1.5 \times 10^5$	不可计数
大肠菌群 (100g) $^{-1}$	$2.4 \times 10^4$	<30	450	930	1125	$2.4 \times 10^4$	$2.4 \times 10^4$	$2.4 \times 10^4$

2.2.2 制售过程中各工序容器用具及操作人员双手的微生物污染情况。

表 2 制售过程中各工序容器、用具及操作人员双手的微生物污染情况(中位数)

项目	加工环节				运输 器具	销售环节		
	冷却桶	汤料桶	糟卤桶	双手		双手	砧板	刀
细菌总数 $(cm^2)^{-1}$	12000	35100	22400	2000	450	16000	83600	450
大肠菌群 $(100cm^2)^{-1}$	$2.4 \times 10^3$	$2.4 \times 10^3$	$2.4 \times 10^3$	$2.4 \times 10^3$	450	$2.4 \times 10^3$	$2.4 \times 10^4$	490

从表 1 可见,原料肉虽然微生物污染严重,但经 1.5 h 的高温煮制(肉深部温度达 85℃ 以上,且持续 30~