

市售辣椒粉掺伪调查

鲜仕举 毛朝明
向仕学 汤小勤

四川省卫生防疫站 (610031)

辣椒是人们最常用的调味品之一。一些不法者采用在辣椒粉中掺假的非法手段谋取暴利。为保护消费者身体健康和合法权益,我们于 1996 年对全省市场销售的辣椒粉进行了掺伪状况的抽样调查,结果报告如下。

表 1 掺假物检测结果统计表

1 材料和方法

1.1 试样来源 按四川省东、西、南、北布点,在重庆市、成都市、自贡市、德阳市、江油市、大足县选取有代表性的 15 个农产品贸易、批发市场随机抽取试样 63 件,并同时在成都、自贡、德阳各采 1 个阴性对照试样。

1.2 检测指标 根据日常监督监测所掌握的情况,以多见的掺假物非食用色素——酸性金黄(Ⅱ)、淀粉、食盐、碱(以测 pH 为代表)为检测项目。

1.3 酸性金黄(Ⅱ)采用单扫描极谱法,pH 值用 pH 电位法,食盐、淀粉用定性实验法。

地 区	试样 件数	酸性金黄(Ⅱ)		淀 粉		食 盐	
		检出数	%	检出数	%	检出数	%
成都市	19	13		7		0	
重庆市	5	0		0		0	
江油市	1	1		0		0	
自贡市	10	3		3		1	
德阳市	18	4		1		1	
大足县	10	3		6		0	
合 计	63	24	38	17	27	2	3

2 结果 抽检的 63 件试样中,29 件检出掺假物,占 46%;其中,酸性金黄(Ⅱ)检出 24 件,占 38%,检出限 1.7~9.8 g/kg;淀粉检出 17 件,占 27%;食盐检出 2 件,占 3%;食用碱未检出(见表 1)。

3 讨论

3.1 从高达 46% 的掺假情况可以看出,辣椒粉掺假严重,并以酸性金黄(Ⅱ)为主(占 38%),酸性金黄(Ⅱ)是国家颁布的《食品添加剂使用卫生标准》中未列入的非食用色素,主要用于肥皂、蚕丝、皮革等的染色,是中等毒类物质。⁽¹⁾狗经口给 2 g 发生呕吐和腹泻。成人误服 0.25 g 可导致中毒,其临床表现为全身不适、头昏、恶心、呕吐、食欲不振、腹痛、腹泻、严重者畏寒发热、体温升高、紫绀、呼吸急促,尿呈深棕色、有红细胞、白细胞、蛋白和管型,个别有肝肿大。⁽²⁾不法者用这种色素染麸皮、植物碎屑后与正常辣椒粉混合,谋取不义之财。目前我国尚未将掺伪成分列入常规监测项目,从而使掺伪者有机可乘,建议今后在制定标准时,增加对掺伪项目的检测,尤其是对化学品掺伪的检测。

3.2 在食品中使用有毒有害着色剂和掺假是严重违反《食品卫生法》有关规定的,当地卫生行政部门应依法追究不法者的法律责任。同时应通过媒体广泛宣传食品卫生知识,并与工商、技术监督、公安等部门密切配合,增强打击掺杂使假的力度。

辣椒粉生产主要是个体经营,自制、自销,管理难度较大。建议对辣椒粉生产、销售进行规范管理,以保障人民群众的身体健康。

4 参考文献

- 1 王箴,主编.化工辞典.北京:化学工业出版社,1985
- 2 《工业毒理学》编写组.工业毒理学.上海:上海人民出版社,1977