

莱芜市 47 份煎炸油卫生质量监测结果

冯毅¹ 司秀红¹ 任丽华²

(1. 莱芜市卫生监督所, 山东 莱芜 271100; 2. 莱芜市卫生防疫站, 山东 莱芜 271100)

2003 年 4 月中旬, 对莱芜市 47 家制作油炸食品的饭店、摊点进行了煎炸油使用情况调查。其中大中型饭店 20 家, 摊点 27 家。调查内容为原料油的来源、是否用剩油、煎炸油使用时间、理化指标。

饭店进货渠道一般比较正规, 但大多未索证。摊点所用煎炸油基本为未经精练的植物油, 有的为个人出售的礼品油(大多数过期), 有的甚至使用“地沟油”。饭店使用的煎炸油一般连续使用 2~ 3 d 后用来烹制其它食品。摊点的煎炸油连续使用, 直至

所用的油发黑且量很少时, 添加新油。

20 份在饭店采集的样品合格 16 份, 不合格 4 份, 合格率 80%。在摊点采集的 27 份样品, 合格 2 份, 不合格 25 份, 合格率 8%。合计不合格 29 份, 其中 14 份为酸价超标, 最高值为 10, 是国标规定的 2.5 倍。15 份为羰基价超标, 最高值 103.1 mol/L, 是国标的 2.1 倍。摊点煎炸油的食用安全性问题应引起注意。

[收稿日期: 2003- 07- 14]

中图分类号: R15 文献标识码: C 文章编号: 1004- 8456(2003) 06- 0535- 01

公 告

请作者、读者注意, 《中国食品卫生杂志》编辑部, 已迁往新址。为方便作者、作者与编辑部联系, 特此公告。

邮编: 100050 地址: 北京市宣武区南纬路 29 号

电话: (010) 83132658 电传: (010) 83132658

E-mail: jwxi@163.com

《中国食品卫生杂志》编辑部