

表 2 20 家瓶装饮用水厂加工人员卫生  
知识水平和个人卫生状况

| 饮用水<br>企业 | 调查<br>人数 | 卫生知<br>识回答<br>不正确 | %  | 工作衣<br>帽不整洁 | %  | 手部有<br>饰物或<br>指甲过长 | %  |
|-----------|----------|-------------------|----|-------------|----|--------------------|----|
| 矿泉水       | 10       | 6                 | 60 | 6           | 60 | 3                  | 30 |
| 纯净水       | 18       | 12                | 67 | 8           | 44 | 5                  | 28 |
| 山泉水       | 12       | 10                | 83 | 8           | 67 | 5                  | 42 |
| 合计        | 40       | 28                | 70 | 22          | 55 | 13                 | 33 |

取设备检验合格证明,有的甚至没有净水处理设施(见表 1),罐装前就有较高的不合格率。二是从罐装后不合格率大幅度提高(表 3)可以看出,罐装设备、车间空气净化、洗涤和消毒设施、工人卫生知识水平和个人卫生方面存在较为严重的问题。尤其是

山泉水由于没有相应的卫生标准、卫生规范,参照生活饮用水卫生标准过于宽松,参照矿泉水、纯净水进行管理又过于严格,使监督工作无所适从。

表 3 瓶装饮用水卫生学抽检结果情况

| 饮用水种类 | 抽检<br>数量 | 菌落总数   |       | 超标率<br>% | 大肠菌群       |       | 超标率<br>% |
|-------|----------|--------|-------|----------|------------|-------|----------|
|       |          | CFU/mL | 超标样品数 |          | MPN/100 mL | 超标样品数 |          |
| 矿泉水   | 罐装前      | 25     | 2     | 8        | 0          | 0     | 0        |
|       | 罐装后      | 25     | 8     | 32       | 4          | 16    | 16       |
| 纯净水   | 罐装前      | 45     | 6     | 13       | 3          | 7     | 7        |
|       | 罐装后      | 45     | 19    | 42       | 10         | 22    | 22       |
| 山泉水   | 罐装前      | 30     | 15    | 50       | 8          | 27    | 27       |
|       | 罐装后      | 30     | 25    | 83       | 11         | 37    | 37       |
| 合计    | 200      | 75     | 38    | 36       | 18         | 18    | 18       |

注:未检出致病菌。 [收稿日期:2003 - 07 - 22]

中图分类号:R15;TS275.1 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)02 - 0155 - 02

烟台市市售葡萄酒合成色素使用情况调查

韩永全 李 扬  
(烟台市卫生防疫站,山东 烟台 264000)

为了解我市市场上销售的 100 %原汁葡萄酒中合成色素的使用情况进行了调查,现将调查结果报告如下。

1 材料与方法 对烟台市区大、中、小型商场及各大宾馆、酒店销售的标注为原汁含量 100 %的葡萄酒(包括干红、干白葡萄酒)进行有目的的取样监测。检测依据 GB/T 5009.35—1996《食品中着色剂的测定方法》,评价依据 GB 2758—1981《发酵酒卫生标准》、GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》、GB 10344—1989《饮料酒标签标准》,100 %原汁葡萄酒、干红葡萄酒中不允许添加人工合成色素。

2 结果 在监测的 31 份样品中,检出合成色素的 18 份,占所检样品的 58.06 %。其中标注原汁含量 100 %的红葡萄酒 5 份,全部检出合成色素;干红葡萄酒 19 份,检出合成色素的有 13 份,占所检样品的 68.42 %;干白葡萄酒 7 份,均没检出合成色素。合成色素的使用情况详见表 1。

表 1 葡萄酒中各种合成色素使用情况

|        | 检验<br>数 | 阳性<br>数 | 阳性<br>率 % | 苋菜<br>红 | 胭脂<br>红 | 日落<br>黄 | 柠檬<br>黄 | 亮<br>兰 |
|--------|---------|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|--------|
| 干红葡萄酒  | 19      | 13      | 68.42     | 13      | 2       | 2       | 0       | 2      |
| 干白葡萄酒  | 7       | 0       | 0.00      | 0       | 0       | 0       | 0       | 0      |
| 全汁红葡萄酒 | 5       | 5       | 100.00    | 4       | 1       | 1       | 1       | 0      |
| 合计     | 31      | 18      | 58.06     | 17      | 3       | 3       | 1       | 2      |

3 讨论 100 %原汁葡萄酒包括全汁甜葡萄酒,干红、干白葡萄酒,就其生产工艺应属于发酵酒类。依照 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》规定,苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮兰等合成色素的使用范围中均未列入;GB 10344—1989《饮料酒标签标准》5.2.5 中规定“酒中使用的食品添加剂可按国家规定的类别名称列出,如‘甜味剂’‘酸味剂’‘抗凝剂’……等,但色素应标明是合成色素还是天然色素”,而本次监测的所有样品,在其标签上均未标明是否使用了色素。因此,在上述酒中使用合成色素应视为掺杂使假的违法行为。

[收稿日期:2003 - 04 - 18]

中图分类号:R15;TS262.6;TS202.3 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)02 - 0156 - 01