

卫生部关于印发 2005 年全国食品污染物 和食源性疾病监测计划的通知

北京、河北、内蒙古、吉林、上海、江苏、浙江、福建、山东、河南、湖北、广东、广西、重庆、四川、陕西省、自治区、直辖市卫生厅局,中国疾病预防控制中心:

为顺利实施食品污染物和食源性疾病监测工作,我部组织制定了《2005 年全国食品污染物监测工作计划》(附件 1)和《2005 年全国食源性疾病监测工作计划》(附件 2)。现印发你们,请认真组织执行。

中华人民共和国卫生部
二〇〇五年六月十四日

附件 1

2005 年全国食品污染物监测工作计划

在各单位的支持下,全国食品污染物监测工作已经连续进行了 5 年,各监测点对本项工作给予了大力支持,监测工作得到了长足发展。作为一项长期性的监测工作,监测的食品品种和污染物种类除需与以往工作保持连续性外,还应随社会经济发展和相关法规政策的变化以及社会热点问题及时调整,以便能够从监测数据中发现问题并及时向相关部门通告,实现预警的目的,保障人民群众的身体健康。为适应我国食品安全面临的形势,使 2005 年度的监测网工作发挥更大的作用,根据往年监测结果和食品安全现状,对监测指标和监测品种进行了调整,重点监测国际、国内普遍关注以及问题突出的品种、指标。具体内容详见附录 A。

一、2005 年污染物监测实施细则

附录 A 为 2005 年污染物监测的指标和食品品种,各监测点应按照细则中规定的污染物监测样品品种和数量进行本年度污染物监测。河北省和四川省疾病预防控制中心作为首次参加此项工作的监测单位,需要按照要求尽快选择并确定本省的污染物监测点,参照监测计划及检测能力安排本年度的监测内容。

2004 年部分监测点没有严格按照《实施细则》进行监测,未在规定时间内完成工作,给整个监测网络数据统计等工作带来困难,削弱了监测工作的意义。本年度各监测点应提高对此项工作的认识,严格监测,认真、按时完成工作。

二、实验室分析质量控制

2004 年各监测点均按规定上报了蔬菜农药残留分析质量控制工作检测结果,但个别单位监测结果存在问题,需深入查找原因以避免类似情况发生。本年度拟开展金属污染物、农药残留和霉菌毒素方面的分析质量控制工作。

三、培训工作

2005 年 7 月至 9 月将根据实际监测工作的需要举办新项目培训班,培训内容包括丙烯酰胺、氯丙醇和霉菌毒素分析方法。

四、数据报告

2005 年监测数据提倡在线录入随时上报,上报中如发现数据填报、传输有问题请及时与中心实验室联系。如不具备在线上报条件,可仍采用 EXCEL 数据库录入, E-mail 方式传送。最终数据应于 2005 年 11 月 30 日前上报,统计工作以该日作为截止日。

五、联系方式

在分析过程中如有问题请按以下方式联系

联系人:杨大进

联系电话:010-87780693

地址:北京市朝阳区潘家园南里 7 号 100021 中国疾病预防控制中心营养与食品安全所

邮编:100021

E-mail: food219@263.net.cn

2005 年食品污染物监测实验室工作细则

一、样品的采集

采集的样品应为本地区具有代表性、典型性和适时性的样品,并做好选取和保存工作。采样必须标明样品的采样日期、批号(包装食品)、代表性和均匀性。采集的数量应能反映食品的卫生质量和满足检验项目对样品量的需要,粮食、蔬菜、水果应是当地新上市的产品。

二、检测与结果报告

- 1. 要求实验人员应保证达到所有组分的加标回收率在 80 % ~ 120 %后再开始监测样品的检验。元素样品测定时要求附带测定国家一级标准物质,测定结果应在允许值范围内。
- 2. 每一个检测样品均需进行平行测定,平行测定结果应满足分析方法的误差要求,报告检测结果平均值。
- 3. 对于重金属、霉菌毒素、氯丙醇项目,未检出的样品应给出最低检出量的一半值;对于添加剂和农药残留检测项目,未检出的样品在填写数据时以“ < 最低检出量 ”形式表示。
- 4. 农药残留、元素检验结果单位为 mg/ kg,霉菌毒素、氯丙醇、丙烯酰胺检验结果单位为 μg/ kg,添加剂的测定结果单位为 g/ kg,报告结果保留 2 位有效数字。
- 5. 在填报监测数据时需填写具体样品名称。

一、金属污染物

各省市食品中铅、镉监测工作项目表

省份	大米	面粉	豆类	牛奶	海水鱼	淡水鱼	软体类	甲壳类	蔬菜	豆类蔬菜	皮蛋	肉	猪肾	水果	果汁	食用菌
吉林	20	10	30	20	—	40	—	—	30	30	10	30	40	30	10	30
北京	10	10	20	20	—	40	—	—	30	30	10	30	50	30	10	30
山东	10	10	20	20	40	—	30	30	20	30	10	20	40	20	10	30
河南	10	20	20	20	—	40	—	—	30	30	10	20	50	30	10	30
陕西	10	10	20	20	—	40	—	—	30	30	10	20	50	30	10	30
江苏	10	10	30	20	40	—	30	30	20	30	10	20	30	20	10	30
上海	10	10	30	20	40	—	30	30	20	30	10	20	30	20	10	30
浙江	10	10	20	20	40	—	30	30	30	30	10	20	30	30	10	30
福建	10	10	20	20	40	—	30	30	20	30	10	20	30	20	10	30
湖北	20	10	20	20	—	40	—	—	30	30	10	30	50	30	10	30
广东	10	10	20	20	40	—	30	30	20	30	10	20	30	20	10	30
广西	10	10	20	20	40	—	30	30	20	30	10	20	40	20	10	30
重庆	20	10	30	20	—	40	—	—	30	30	10	30	50	20	10	30

说明:

- 1. 海水鱼品种为鲑鱼、带鱼、小黄鱼、大黄鱼、平鱼(鲷鱼)。
- 2. 淡水鱼品种为鲤鱼、草鱼、鲢鱼、罗非鱼。
- 3. 软体类为贝类(牡蛎、文蛤、扇贝、鲍鱼等)。
- 4. 甲壳类为蟹和虾。
- 5. 皮蛋要注明是否是无铅皮蛋。
- 6. 肉为猪肉、牛肉、羊肉和鸡肉。
- 7. 豆类包括大豆、红绿豆、豌豆、蚕豆等,均为干制品。
- 8. 蔬菜为叶类菜、根茎菜、果实类菜,需要注明名称。
- 9. 豆类蔬菜包括荷兰豆、豆角、豇豆等。
- 10. 食用菌干湿品检测各半,样品名称中应写明。
- 11. 铅的检验按照 GB/ T 5009. 12 —2003 食品中铅的测定方法执行。
- 12. 镉的检验按照 GB/ T 5009. 15 —2003 食品中镉的测定方法执行。

二、农药残留部分

省份	食品品种	样品份数
吉林	大豆	30
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、福建、湖北、广东、广西、重庆、浙江	菠菜	20
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、福建、湖北、广东、广西、重庆、浙江	圆白菜(卷心菜)	30
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、福建、湖北、广东、广西、重庆、浙江	生菜	10
陕西、江苏、上海、福建、湖北、广东、广西、重庆、浙江	空心菜	20
陕西、江苏、上海、福建、湖北、广东、广西、重庆、浙江	花菜(花椰菜、菜花)	10
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	茄子	20
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	黄瓜	10
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	青椒	30
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	豆类蔬菜	30
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	韭菜	30
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	油菜(青菜)	10
吉林、北京、山东、陕西、上海	大白菜	10
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、福建、湖北、广东、广西、重庆、浙江	水果	20
福建、浙江、重庆、湖北、河南、广西、广东、江苏	茶叶	20
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	新鲜食用菌	15

说明：

1. 大豆只检测除草剂。
2. 蔬菜、水果均监测以下规定农药品种项目：

有机磷 12 种：甲拌磷、马拉硫磷、对硫磷、甲基对硫磷、毒死蜱、甲基毒死蜱、甲胺磷、久效磷、敌敌畏、乙酰甲胺磷、乐果、氧化乐果；

氨基甲酸酯 4 种：克百威(呋喃丹)、甲萘威(西维因)、抗蚜威、灭多威；

菊酯 5 种：氰戊菊酯、氯氰菊酯、氯菊酯、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯；

有机氯 1 种；三氯杀螨醇。

3. 茶叶只检测克百威(呋喃丹)、甲萘威(西维因)、抗蚜威、灭多威、氰戊菊酯、氯氰菊酯、氯菊酯、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和三氯杀螨醇。

4. 豆类蔬菜包括扁豆(豆角、眉豆)、四季豆(菜豆)、豇豆、荷兰豆。水果包括苹果、梨、桃、柑桔、草莓、荔枝等。各监测点可根据本地产销量分配数量。

5. 各监测单位可根据本省市的农药实际使用情况选做规定项目之外的农药品种和食品种类。

6. 检验的农药品种和所对应的检验方法：

(1) 有机磷农药可参照 GB/ T 5009. 20 —2003 食品中有机磷农药残留量的测定或去年的附件 B 执行。

(2) 甲胺磷、乙酰甲胺磷可参照 GB/ T 5009. 103 —2003 植物性食品中甲胺磷和乙酰甲胺磷农药残留量的测定执行。

(3) 氨基甲酸酯类可参照 GB/ T 5009. 104 —2003 植物性食品中氨基甲酸酯类农药残留量的测定执行。

(4) 氯氰菊酯、氰戊菊酯、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯可参照 GB/ T 5009. 110 —2003 植物性食品中氯氰菊酯、氰戊菊酯和溴氰菊酯残留量的测定执行。

(5) 氯菊酯可参照 GB/ T 5009. 106 —2003 植物性食品中二氯苯醚菊酯残留量的测定执行。

(6) 三氯杀螨醇可参照 GB/ T 5009. 176 —2003 茶叶、水果、食用植物油中三氯杀螨醇残留量的测定执行。

(7) 如各省在监测工作中涉及本监测内容及其之外的项目需要由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所提供技术支持的请及时提出以便解决。

三、霉菌毒素、氯丙醇部分

省份	食品种类	监测项目及检测份数				
		黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2	展青霉素	氯丙醇	丙烯酰胺	氟
吉林、江苏、浙江、上海、福建、广东、广西、湖北、重庆	大米	10	—	—	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏	玉米	10	—	—	—	—

省份	食品种类	监测项目及检测份数				
		黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2	展青霉素	氯丙醇	丙烯酰胺	氟
江苏、浙江、上海、福建、广东、广西、湖北、重庆、山东	花生 花生小食品 花生酱	各 5 份	—	—	—	—
福建、广西、吉林、北京、山东、河南	花生油	10	—	—	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	酱油	—	—	20	—	—
吉林、北京、山东、河南、江苏、上海、广东	山楂汁 山楂酱	—	5 5	—	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、广东	苹果汁 苹果酱	—	5 5	—	—	—
北京、江苏、上海、浙江、广东	油炸食品 焙烤食品 小食品	—	—	—	10 10 10	—
福建、浙江、重庆、湖北、河南、广西、广东、江苏 吉林、北京、山东、陕西、上海	茶叶	—	—	—	—	20 10

黄曲霉毒素 B1、B2、G1、G2 测定方法：见附录 B(略)

氯丙醇的测定方法：GB/ T 5009. 191 —2003(略)

展青霉素测定方法：见附录 C(略)

丙烯酰胺测定方法：见附录 D(略)

油炸食品：如油饼、油条、麻花、炸糕等

焙烤食品：如饼干、面包、烧饼、烤面包、蛋糕等

小食品：炸土豆片、薯条等

四、食品添加剂部分

省份	食品种类	监测项目及检测份数				
		糖精钠、乙酰胺酸钾和环己基氨基磺酸钠	山梨酸和苯甲酸	二氧化硫	硝酸盐和亚硝酸盐	合成色素
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	碳酸饮料	15	15	—	—	15
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	果汁饮料	15	15	—	—	15
吉林、北京、上海、广东 山东、河南、陕西、江苏、浙江、福建、湖北、广西、重庆	葡萄酒	15 10	15 10	15 10	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	乳饮料	15	15	—	—	15
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	酱油	—	20	—	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	醋	—	20	—	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	酱菜类	30	30	30	30	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	白南瓜子	—	—	15	—	—
广东、广西、福建	陈皮、话梅类	20	—	—	—	—
北京	果脯	—	—	15	—	—

省份	食品种类	监测项目及检测份数				
		糖精钠、乙酰磺胺酸钾和环己基氨基磺酸钠	山梨酸和苯甲酸	二氧化硫	硝酸盐和亚硝酸盐	合成色素
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	鲜金针菇 罐头或软包装	—	—	10 10	—	—
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	熟肉制品	—	20	—	20	20
吉林、北京、山东、河南、陕西、江苏、上海、浙江、福建、湖北、广东、广西、重庆	发酵性豆制品	—	15	—	—	—

- 说明：
- (1) 糖精钠、乙酰磺胺酸钾的测定方法可参照 GB/ T 5009. 140 —2003 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定执行。
- 甜蜜素可参照 GB/ T 5009. 97 —2003 食品中环己基氨基磺酸钠的测定方法执行。
- 糖精钠、山梨酸、苯甲酸的检测可参照 GB/ T 5009. 28 —2003 食品中糖精钠的测定方法执行。
- 合成色素可参照 GB/ T 5009. 35 —2003 食品中合成着色剂的测定方法执行。
- 二氧化硫的检测参照 GB/ T 5009. 34 —2003 食品中亚硫酸盐的测定方法执行。葡萄酒中的二氧化硫按照 GB/ T 15038 —1994 葡萄酒通用试验方法执行。
- (2) 各监测点在防腐剂、甜味剂采样时注意产品标签标示,避免采到大量的阴性样品。碳酸饮料、果汁饮料、果冻应注意采具有红、绿、黄、橙等鲜艳色泽的样品。熟肉制品应采集明显使用色素的产品。
- (3) 白南瓜子、酱菜类散装和包装样品各半。
- (4) 熟肉制品包括香肠、叉烧肉、火腿、酱卤肉等。

关于举办全国食品安全继续教育刊授学习班的通知

《中国食品卫生杂志》(双月刊)由卫生部主管,中华预防医学会和中国疾病预防控制中心营养与食品安全所主办。2006 年将根据我国在食品安全方面存在的问题,举办全国食品安全继续教育刊授学习班,为广大食品安全工作者提供食品安全方面的新知识。

- 培训对象 全国食品安全工作研究、管理、从业人员,食品生产、加工、经营者。
- 培训内容 从农庄到餐桌(包括国际贸易)全过程的食品安全管理。讲授者为农业、加工业、检验检疫部门、卫生部门的食品安全专家。
- 培训方式 培训教材和试卷刊登在 2006 年每期的《中国食品卫生杂志》上,学员在学完每期内容后,做好试卷寄回编辑部(注意答卷上务必写上学员的单位及姓名)。全部学完并成绩合格者可获得中国食品安全继续教育刊授学习班结业证书和中华预防医学 II 类继续教育学分 12 分。

培训费用 每人培训费 100 元,杂志订阅费 80 元。西部地区及国家级贫困县学员培训费 7 折,杂志订阅费 80 元;其它地区的学员 10 人以上培训费 9 折,杂志订阅费 80 元。如需挂号另加收挂号费 18 元/件(全年)。

- 欢迎大家踊跃参加,收到通知即可报名。
- 报名和汇款地址:100050 北京市宣武区南纬路 29 号
营养与食品安全所 中国食品卫生杂志编辑部
- 收款人和报名联系人:娄人怡
- 联系电话及传真:(010) 83132658
- E-mail : JWL @163. com
- 请报名者写清自己的姓名、详细通讯地址、邮编、联系电话或 E - mail、汇款金额和汇款日期,并注明为 2006 年继续教育学费。

2005 年 11 月

2005 年全国食源性疾病监测工作计划

一、工作目标

贯彻落实《食品安全行动计划》,完善食源性疾病的报告、监测、溯源体系,有效的预防和控制食源性疾病的暴发,提高我国食源性疾病的预警和控制能力。

将食源性疾病及病原菌监测工作与卫生部食品卫生监督和专项抽检等工作相结合,与食品中微生物标准(检验方法、微生物限量标准)的修订相结合,达到事半功倍的效果。

二、监测点及承担任务

为了保证数据收集的科学性和代表性,2005 年食源性疾病监测网点由 2004 年的 14 个,扩大到 16 个省、自治区和直辖市(即北京、上海、重庆、吉林、内蒙古、山东、河南、陕西、湖北、江苏、浙江、福建、广东、广西、河北和四川)承担食源性疾病网络直报和食品中病原菌的主动监测工作。

各省根据以往工作的基础,在省内扩大采样和疾病监测哨点,每省 5~10 个。其中,浙江、江苏和广西为第一批临床食物中毒监测点,分别筛选 2~5 个医院,承担食物中毒个案即时报告和中毒病人临床生物样品检验、中毒菌株鉴定等相关任务。福建、广东、广西、浙江、江苏和上海承担不同季节海产品中副溶血性弧菌的定量监测,为危险性评估提供可靠数据。中国疾病预防控制中心营养与食品安全所、广东省疾控中心、北京市疾控中心为食物病原菌鉴定分型网络实验室,承担食源性疾病监测网分离菌株的血清型、核糖型和耐药性等鉴定工作。

各省承担任务见表 1。

表 1 食源性疾病监测网点及承担任务

任务	中国 CDC	北京 BJ	上海 SH	重庆 CQ	吉林 JL	内蒙 NM	山东 SD	河南 HN	陕西 SX	湖北 HB	江苏 JS	浙江 ZJ	福建 FJ	广东 GD	广西 GX	河北 HEB	四川 SC
食物中毒网络报告	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
临床监测哨点											▲	▲			▲		
病原菌监测 *	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
副溶血性弧菌全年监测																	
分型网络实验室																	

三、食源性疾病监测要点

1. 按监测网的统一要求,通过国家食品安全监测信息网络,实现食物中毒个案资料直报,并按季度、半年和年度进行汇总分析。
2. 各省发生重大食物中毒及突发食源性公共卫生事件时,应在上报相关部门的同时,向国家食源性疾病监测网报告。
3. 收集当年食物中毒暴发的典型案例,包括食物中毒的详细调查报告,已发表的流行病学调查、实验室中毒因素检测与分析报告等。

四、食源性致病菌的监测

(一) 监测食品的种类及数量分配

根据 2004 年监测结果的分析,对 2005 年监测计划进行了如下调整:

1. 以婴儿配方奶粉替代了对生奶致病菌的监测。
 2. 加大对熟肉制品和生食水产品的监测力度,适当增加监测样本数量,并侧重餐饮业采样。
 3. 对熟肉制品和婴儿配方奶粉的监测,增加了菌落总数和大肠菌群指标的检测,为相应微生物限量标准的修订积累科学资料。
 4. 对各类食品监测的病原菌种类进行了适当的调整。
- 监测病原菌的食品种类及数量,见表 2。

表 2 监测病原菌的食品种类及数量		
食品类别	样品数量	病原菌
生禽肉	100	沙门氏菌、弯曲菌、肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌
生猪肉	40	
生羊肉	40	沙门氏菌、肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌
生牛肉	40	
水产品 (以公共餐饮生食水产品为主)	80	沙门氏菌、肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌
生食蔬菜 (芽菜、香菜等叶菜、黄瓜、西红柿)	80	肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌
熟肉制品 (超市非定型包装、餐饮业制品)	80	菌落总数、大肠菌群 肠出血性大肠杆菌 单核细胞增生李斯特氏菌
婴儿配方奶粉	20	菌落总数、大肠菌群 沙门氏菌、孤崎肠杆菌
总计	480	

注:承担副溶血性弧菌全年监测的 6 个地区,分别于 2005 年第二季度、第三季度、第四季度采集样品。每季度采样量 40 件:水产批发市场 10 件、农贸市场 10 件,酒店 20 件。全年共计采样、监测 120 件。

(二) 采样原则

1. 第二、三季度集中采样,每个监测点 480 份样品,按要求填报采样登记表。
2. 生肉类样品,以当地食品超市(居民主要购买点)为主,少部分采自农贸批发点。
3. 水产品样品,应结合当地特点,适当分配海产品和淡水产品的样品数量,以公共餐饮生食水产品为主,部分采自食品超市。
4. 生食蔬菜,以芽菜、叶菜(如香菜、小葱等)为主;以可生食品种(如黄瓜等)为主。
5. 熟肉制品,以超市非定型包装、餐饮业自制制品为主,适当采集不同类型的包装制品。
6. 婴儿配方奶粉,以当地生产品牌为主,以城乡结合部销售点为重点,关注当地主要消费类型和产品,适当采集其他地区产品或知名国际品牌的样品。

(三) 质量控制

详见《食源性疾病监测及病原菌检验标准程序手册》(另发)。

五、技术培训

(一) 2005 年 6 月由国家疾病预防控制中心营养与食品安全所对新增加监测点的人员(省、临床监测点)进行食源性疾病预防信息直报系统的培训。

(二) 2005 年 9—10 月进行食物病原菌检测方法培训。

(三) 2005 年 11 月举办 WHO GSS 的第四期培训班。

六、结果报告

(一) 食物中毒个案资料,通过国家食品安全监测信息网络(www.chinafoodsafety.net)直报。

(二) 2005 年 10 月 30 日前,按要求将食品中病原菌监测结果以 Excel 电子报表形式上报。

(三) 各省食品中分离致病菌菌株,需附带菌株来源等必要资料,并与上报资料同时送达中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

(四) 各地区发生可疑微生物性食物中毒事件,特别是发生重大食物中毒事件,要在上报和处理的同时,尽可能采集中毒剩余食品样品,或中毒菌株,送达中国 CDC 营养与食品安全所。

七、联系方式:

联系人:刘秀梅

联系电话:010-83132928(含传真)

电子信箱:xmliu01@yahoo.com.cn

地址:中国疾病预防控制中心营养与食品安全所(北京市宣武区南纬路 29 号 100050)