

加糖精钠,果蔬汁饮料中的二氧化硫残留等。经对增强免疫力类保健食品的标签和说明书进行监督检查,发现假冒伪劣、不按批准内容组织生产等问题严重,扰乱了食品生产经营秩序,危害消费者身体健康。

(二) 工作要求

对监督抽检中发现的不合格食品,各地已对生产经营者依法进行行政处罚,并在全国食品卫生法宣传周活动期间向社会发出通报,对增强食品生产经营者法律意识,提高消费者的法律知识起到了一定作用。请各地按照我部今年食品专项整治工作确定的工作重点,加强食品添加剂生产和使用单位、保健食品生产经营单位的监督管理,督促他们贯彻落实《食品卫生法》的各项要求,强化自身卫生管理。同时,各地要加大食品卫生监督处罚力度,对发现的违法行为和不合格产品要一律予以严肃查处,并对其开展追踪检查,及时向有关省份和相关部门通报案件查处情况,将查处结果向社会公布。

中华人民共和国卫生部
二〇〇五年十二月二十七日

卫生部文件

卫监督发[2005]482号

卫生部关于2005年膨化食品等食品 国家卫生监督抽检情况的通报

各省、自治区、直辖市卫生厅局、新疆生产建设兵团卫生局,卫生部卫生监督中心:

根据2005年国家健康相关产品卫生监督抽检工作安排,我部组织部分省市对市售的膨化食品、蔬菜等食品和学生营养餐食(饮)具进行国家卫生监督抽检。现将监督抽检情况通报如下:

一、抽检情况

(一) 膨化食品

据全国27个省、自治区、直辖市(除山西、浙江、陕西、青海外)对市售的膨化食品进行监督抽检,抽查指标为铅、砷、菌落总数、大肠菌群和合成色素,共抽查536份膨化食品,经检测并按照《膨化食品卫生标准》(GB17401—2003)和《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760)判定,结果有510份膨化食品符合标准要求,合格率为95.1%。

抽检结果显示:微生物指标超过国家标准是膨化食品不合格的主要原因,本次抽检不合格的26份膨化食品中有18份微生物指标超标;其次是色素不合格,本次发现有6份膨化食品色素(柠檬黄)超标。

(二) 蔬菜

据北京、天津、吉林、黑龙江、上海、浙江、福建、广东、海南、四川、重庆、云南、贵州和青海等14个省(直辖市)对市售的蔬菜进行监督抽检,抽查指标为常见农药残留量,共抽查571份蔬菜,经检验并按照国家标准《食品中农药最大残留量》(GB2763—2005)判定,536份蔬菜合格,合格率为93.9%。本次抽检蔬菜的合格情况与2003年(合格率为92.0%)和2004年(93.6%)相比,没有明显变化。

抽检结果显示:甲胺磷、氯氟菊酯、对硫磷、毒死蜱等农药残留量超标是蔬菜不合格的主要原因。

(三) 学生营养餐食(饮)具

据北京、天津、上海、浙江、广东和重庆等6个省(直辖市)对学生营养餐生产企业和学校食堂的食(饮)具进行监督抽检,抽查指标为大肠菌群和致病菌,共抽查370份食(饮)具,经检验并按照国家标准《食(饮)具消毒卫生标准》(GB14934—1994)判定,结果329份食(饮)具合格,合格率为88.9%。

二、结果分析和工作要求

通过对市售的膨化食品、蔬菜等食品进行国家卫生监督抽检,发现近年随着各级卫生行政部门加强监督执法力度,行业组织和生产企业加强自身卫生管理,上述食品合格率正逐步提高。但是,也发现学校食堂和学生营养餐企业的卫生问题仍然比较突出,餐饮具的消毒和防止食品污染等工作亟待加强。

对监督抽检中发现的不合格食品、学生食堂和学生营养餐生产企业,各地已对生产经营者依法进行行政处罚,并向社会发出通报。对学生食堂和学生营养餐抽检发现的问题,各级卫生行政部门要引起高度重视,主动与教育等部门沟通情况,共同加强对学校食堂的监督管理。请各地按照我部与教育部联合印发的

《学校食物中毒行政责任追究暂行规定》(卫监督发[2005]431号)要求,逐项落实管理责任,采取有针对性的管理措施,督促学校落实《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的卫生要求,强化自身卫生管理,使学校食品卫生状况得到好转。

中华人民共和国卫生部
二〇〇五年十二月五日

卫生部文件

卫监督发[2005]508号

卫生部关于2005年植物油和水产品 国家卫生监督抽检情况的通报

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局,卫生部卫生监督中心:

根据2005年国家健康相关产品卫生监督抽检工作安排,我部组织部分省市对市售的食用植物油和水产品进行国家卫生监督抽检。现将卫生监督抽检情况通报如下:

一、抽检情况

(一)食用植物油

据全国15个省(自治区、直辖市)分别对集贸市场、餐饮单位和学校食堂经营或使用的植物油进行监督抽检,抽查指标为酸价、过氧化值、溶剂残留等,共抽查292份植物油,经检测并按照《食用植物油卫生标准》(GB2716—2005)判定,结果有272份合格,合格率为93.2%。其中,集贸市场抽样120份,合格111份,合格率为92.5%;餐饮单位抽样86份,合格75份,合格率为87.2%;学校食堂抽样86份,全部合格。

抽检结果显示:过氧化值超过国家标准是食用植物油不合格的主要原因,本次抽检不合格的20份食用植物油中有13份过氧化值指标超标;其次是溶剂残留不合格,本次发现有4份食用植物油溶剂残留指标不合格。

(二)水产品

据北京、天津、吉林、黑龙江、上海、江苏、浙江、福建、河南、湖北、广东、广西、海南、重庆等14个省(直辖市)对餐饮单位出售的水产品(包括淡水鱼、虾、蟹和海水鱼)进行监督抽检,抽查指标为华支睾吸虫囊尾蚴、卫氏并殖吸虫囊尾蚴、异尖线虫等寄生虫和副溶血弧菌,共抽查1165份水产品,经检测发现147份水产品含有寄生虫或副溶血弧菌,检出率为12.6%。

抽检结果显示:水产品中副溶血弧菌的污染情况严重,共检出90份水产品含副溶血弧菌,检出率为7.7%。检出异尖线虫26份,检出率为2.2%;检出华支睾吸虫囊尾蚴12份、卫氏并殖吸虫囊尾蚴2份以及其他寄生虫17份。

二、结果分析和工作要求

通过对市售的食用植物油和水产品等食品进行国家卫生监督抽检,发现餐饮业的食用植物油和水产品的食品卫生问题比较突出,食用植物油的合格率仅为87.2%,水产品的寄生虫或副溶血弧菌污染高达12.6%,反映出水产品污染问题还较突出,尤其是生食水产品对消费者健康危害极大。同时,我们也发现近年随着各级卫生行政部门和教育部门密切配合,加强监督执法力度,学校加强自身卫生管理,学校食堂卫生水平逐步提高,食用植物油抽查全部合格。

对监督抽检中发现的不合格食品,各地已对生产经营者依法进行行政处罚,并向社会发出通报。对在餐饮业食品卫生监督抽检发现的问题,各级卫生行政部门要引起高度重视,积极采取措施,督促餐饮单位落实《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的卫生要求,强化自身卫生管理,提高管理水平和食品卫生状况。同时,各地要加强食品卫生知识宣传力度,提醒广大消费者注意生食水产品的食品卫生问题,避免寄生虫病等食源性疾病和食物中毒事故的发生。

中华人民共和国卫生部
二〇〇五年十二月二十二日