

## 监督管理

## 河北省市售食品卫生监测结果分析

王鸿雁

(河北省卫生厅卫生监督局,河北 石家庄 050071)

**摘要:**目的 了解河北省流通领域食品卫生安全现状,加强流通领域食品卫生监督管理。方法 采用随机抽样的方法对河北省42家超市和12家集贸市场中正在销售的8类食品进行了监督抽检。结果 330份食品样品中85份不符合国家标准,不合格率为25.8%。凉拌菜不合格率最高,为65.0%,蜜饯、酱腌菜、冷冻饮品、熟肉制品不合格率分别为57.5%、37.5%、26.7%、23.3%,乳饮料、面粉不合格率分别为6.0%和5.0%,膨化食品所有检测项目全部合格,散装食品不合格率为41.25%,高于定型包装食品不合格率20.8%;集贸市场所售食品不合格率为39.7%,高于超市所售食品不合格率17.2%。结论 本次监测结果显示河北省散装食品及集贸市场销售的食品存在问题较多,应成为各级卫生行政部门监管的重点。

**关键词:**食品;公共健康管理;数据说明;统计

Analysis of Results of Hygienic Surveillance of Food  
Sailed in Hebei Province

WANG Hong-yan

(Hebei Province Institute of Health Supervision, Hebei Shijiazhuang 050071, China)

**Abstract:** **Objective** To know the situation of food hygiene in circulation field of Hebei province and to strengthen the hygienic supervision and management. **Method** 8 kinds of foods from 42 supermarkets and 12 fair trade markets were supervised and inspected by random sampling. **Results** 85 of the 330 samples did not accord with national standards, and the unqualified rate was 25.8%. The unqualified rate of cold dish was the highest and came up to 65.0%. The unqualified rates of glace fruit, pickle, freezing drink and cooked meat food were 57.5%, 46.7%, 26.7%, 23.3%, respectively. The unqualified rates of milk drink and flour were 6.0% and 5.0%, respectively. All detecting items of swelled food were qualified. The unqualified rates of unpacked food and packed food were 41.25% and 20.8%, respectively. The unqualified rates of food in fair trade markets and those in supermarkets were 39.7% and 17.2%, respectively. **Conclusion** The surveillance showed that unpacked foods and foods in fair trade markets had more problems. It was suggested that the health administration department should pay more attention to them.

**Key word:** Food; Public Health Administration; Data Interpretation; Statistical

随着人们生活水平的提高,食品卫生安全越来越成为人们关注的问题,为了解河北省流通领域食品卫生安全现状,加大流通领域食品卫生监管力度,保障消费者身体健康,2006年我们对河北省7个市的42家超市12家集贸市场正在销售的凉拌菜、蜜饯、酱腌菜、冷冻饮品、熟肉制品、乳饮料、面粉及膨化食品共8类食品进行了卫生质量检测,现将结果报告如下。

## 1 材料与方法

1.1 样品来源 从全省11个市随机抽取石家庄、保定、唐山、邢台、邯郸、沧州、廊坊7个市的42家超市和12家集贸市场,从中选取与人们生活密切相关

的8类食品,共计330份样品进行卫生质量检测。其中凉拌菜20份,蜜饯40份,酱腌菜40份,冷冻饮品60份,熟肉制品60份,乳饮料50份,面粉20份,膨化食品40份。

1.2 样品的采集与检验 样品的采集及结果判定工作由省级卫生监督机构负责,理化及微生物检验由石家庄、保定、唐山、邢台4市及河北省疾病预防控制中心共同完成。

1.3 检测项目、方法及判定标准 依据相关卫生规范、标准以及河北省《2006年全省健康相关产品卫生监督抽检工作手册》对样品进行检验及结果判定,检测项目中有一项指标不合格,就定为样品不合格,详见表1。

作者简介:王鸿雁 女 主管医师

表 1 8 类食品检测项目、方法及判定标准

食品类别	检测项目	方法	判定标准
凉拌菜	大肠菌群、致病菌	GB/T 4789.33—2003	GB 2714—2003 <sup>[4]</sup>
蜜饯	铅、二氧化硫、色素、糖精钠、苯甲酸、山梨酸、甜蜜素	按 GB/T 5009.12—2003 测铅、GB/T 5009.34—2003 测二氧化硫、GB/T 5009.35—2003 测色素、GB/T 5009.28—2003 测糖精钠、GB/T 5009.29—2003 测苯甲酸和山梨酸、GB/T 5009.97—2003 测甜蜜素。	GB 14884—2003 <sup>[5]</sup> GB 2760—1996 <sup>[10]</sup>
酱腌菜	亚硝酸盐、大肠菌群、致病菌、糖精钠、苯甲酸、甜蜜素	按 GB/T 5009.54—2003 测亚硝酸盐、GB/T 4789.33—2003 测微生物指标、GB/T 5009.28—2003 测糖精钠、GB/T 5009.29—2003 测苯甲酸、GB/T 5009.97—2003 测甜蜜素。	GB 2714—2003 <sup>[4]</sup> GB 2760—1996 <sup>[10]</sup>
冷冻饮品	菌落总数、大肠菌群、致病菌、糖精钠、色素	按 GB/T 4789.21—2003 测微生物指标、GB/T 5009.28—2003 测糖精钠、GB/T 5009.35—2003 测色素。	GB 2759.1—2003 <sup>[3]</sup> GB 2760—1996 <sup>[10]</sup>
熟肉制品	亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、致病菌	按 GB/T 5009.33—2003 测亚硝酸盐,按 GB/T 4789.17—2003 测微生物指标。	GB 2726—2005 <sup>[2]</sup>
乳饮料	蛋白质、糖精钠、甜蜜素	按 GB/T 5009.5—2003 测蛋白质、GB/T 5009.28—2003 测糖精钠、GB/T 5009.97—2003 测甜蜜素。	GB 11673—2003 <sup>[7]</sup> GB 2760—1996 <sup>[10]</sup>
面粉	二溴乙烷、过氧化苯甲酰、铅、镉	按 GB/T 5009.73—2003 测二溴乙烷、GB/T 18415—2001 测过氧化苯甲酰、GB/T 5009.12—2003 测铅、GB/T 5009.15—2003 测镉。	GB 2763—2005 <sup>[8]</sup> GB 2760—1996 <sup>[10]</sup>
膨化食品	菌落总数、大肠菌群、砷、铅、色素	按 GB/T 4789.33—2003 测微生物指标、GB/T 5009.11—2003 测砷、GB/T 5009.12—2003 测铅、GB/T 5009.35—2003 测色素。	GB 2715—2005 <sup>[9]</sup> GB 17401—2003 <sup>[6]</sup> GB 2760—1996 <sup>[10]</sup>

## 2 结果与分析

### 2.1 检测项目不合格情况

检测 330 份样品,不合格的有 85 份,不合格率为 25.8%。凉拌菜不合格率最高,为 65.0%;其次为蜜饯、酱腌菜、冷冻饮品、熟肉制品,不合格率分别为 57.5%、37.5%、26.7%和 23.3%,乳饮料和面粉不合格率分别为 6.0%和 5.0%,膨化食品所有检测项目全部合格,不合格样品情况见表 2。

2.1.1 凉拌菜 本次抽检的 20 份凉拌菜中,不合格的有 13 份,不合格率为 65.0%。不合格原因为大肠菌群超出国家卫生标准规定,其中部分样品超出标准值 3~5 倍,有的样品甚至超出标准值 10 倍以上。

2.1.2 蜜饯 蜜饯存在的主要问题是二氧化硫(不合格率为 52.0%)和甜蜜素(不合格率为 47.0%)超标,二氧化硫是食品加工中用于产品保鲜,以延长食品保质期的化学品,甜蜜素是一种甜味剂,二者含量超标均可对人体造成伤害,一些企业为延长食品保

质期,降低生产成本,违规添加大量的食品添加剂。

2.1.3 酱腌菜 酱腌菜指各类酱菜,发酵性与非发酵性各类腌菜以及各类渍菜,品种繁多。酱腌菜存在的主要问题是糖精钠、甜蜜素、苯甲酸超标。

2.1.4 冷冻饮品 包括冰淇淋、雪糕、冰棍、食用冰块等食品,其主要不合格项目为菌落总数、大肠菌群、糖精钠、色素超标。调查显示,存在问题较多的产品多为生产规模小,卫生条件较差的小企业生产。

2.1.5 熟肉制品 熟肉制品存在的主要问题是大肠菌群和亚硝酸盐超标。调查显示,散装熟肉制品加工点多为家庭式小作坊,卫生条件得不到保障,微生物超标情况较为严重。也有些企业从防腐及食品色泽上考虑,超量添加亚硝酸盐的情况比较多见。

2.1.6 乳饮料和面粉 乳饮料存在的主要问题是蛋白质含量过低,存在此类问题的产品主要由一些生产规模较小的企业生产,销售地点多为集贸市场。面粉的主要不合格指标为过氧化苯甲酰超标。

表 2 290 份样品检测项目不合格情况

食品类别	样品数	不合格数	不合格率(%)	不合格指标
凉拌菜	20	13	65.0	大肠菌群
蜜饯	40	23	57.5	二氧化硫、甜蜜素
酱腌菜	40	15	37.5	糖精钠、甜蜜素、苯甲酸
冷冻饮品	60	16	26.7	菌落总数、大肠菌群、糖精钠、色素
熟肉制品	60	14	23.3	大肠菌群、亚硝酸盐
乳饮料	50	3	6.0	蛋白质
面粉	20	1	5.0	过氧化苯甲酰
合计	290	85	29.3	

### 2.2 散装食品与定型包装食品检测项目不合格情况

此次抽检的 330 份样品中,凉拌菜为散装食品,

酱腌菜、冷冻饮品、乳饮料、膨化食品全部为定型包装食品,其他种类的食品有散装和定型包装两种包装形式。从抽检结果来看,330 份样品中散装食品

80份,不合格33份,不合格率41.2%,定型包装食品250份,不合格52份,不合格率20.8%,散装食品不合格率明显高于定型包装食品,差异有统计学意义( $\chi^2 = 13.25, P < 0.01$ )。其中,散装熟肉制品不

合格率高于定型包装食品,差异有统计学意义( $\chi^2 = 4.20, P < 0.05$ );散装蜜饯与定型包装蜜饯不合格率相比,差异无统计学意义,详见表3。

表3 散装与定型包装食品检测结果不合格情况

	熟肉制品		面粉		蜜饯	
	散装	定型包装	散装	定型包装	散装	定型包装
样品数	40	20	10	10	10	30
不合格数	13	1	1	0	6	17
不合格率(%)	32.5	5.0	10.0	0.0	60.0	56.7

### 2.3 不同销售场所食品检测项目不合格情况

此次从超市抽检食品204份,不合格35份,不合格率为17.2%;从集贸市场抽检食品126份,不合格食品有50份,不合格率为39.7%,超市食品不合格率低于集贸市场食品,差异有统计学意义( $\chi^2 =$

20.67,  $P < 0.01$ )。超市销售的蜜饯、熟肉制品与集贸市场销售的以上食品不合格率差异无统计学意义,超市销售的酱腌菜不合格率低于集贸市场,差异有统计学意义( $\chi^2 = 5.23, P < 0.05$ ),详见表4。

表4 超市、集贸市场食品检测结果不合格情况

食品类别	销售场所	样品数	不合格数	不合格率%	统计学检验 P
凉拌菜	超市	20	13	65.0	-
	集贸市场	20	14	70.0	-
蜜饯	超市	20	9	45.0	$P > 0.1$
	集贸市场	20	14	70.0	-
酱腌菜	超市	20	4	20.0	$P < 0.05$
	集贸市场	20	11	55.0	-
冷冻饮品	超市	40	0	0.0	-
	集贸市场	20	16	80.0	-
熟肉制品	超市	44	9	20.5	$P > 0.1$
	集贸市场	16	5	31.3	-
乳饮料	超市	30	0	0.0	-
	集贸市场	20	3	15.0	-
面粉	超市	10	0	0.0	-
	集贸市场	10	1	10.0	-
膨化食品	超市	20	0	0.0	-
	集贸市场	20	0	0.0	-

注:“-”表示未作统计学检验

## 3 讨论

3.1 本次监测结果显示,凉拌菜不合格率最高,存在的主要问题是大肠菌群超标。造成以上问题的原因有以下几个方面:一是超市在凉拌菜采购环节上缺乏严格的进货检验制度及索证制度,造成卫生条件不达标企业生产的食品进入超市。二是超市不能完全按照食品的储存及消毒要求运输食品,造成凉拌菜在运输途中受到污染。三是超市从业人员食品卫生安全意识淡薄,现有的冷藏、销售设施设备不符合卫生要求,造成凉拌菜在销售及贮存过程中受到污染。因此,食品经营单位应进一步完善食品卫生管理制度,严格进货检验及索证制度,以确保食品在制作及运输过程中的卫生安全。加强硬件设施设备建设,对食品从业人员定期进行食品卫生知识培训,确保食品销售过程中的卫生安全。

蜜饯、酱腌菜、冷冻饮品、散装熟肉制品4类食品不合格率明显高于乳饮料和面粉,主要不合格原因是微生物指标及食品添加剂含量不符合国家标准。造成以上问题的原因主要有2个:一是以上食品小型加工点众多,卫生条件差,造成食品在生产加工过程中易受到污染,微生物指标不合格。二是企业为追求更多的商业利润,过量或违规使用食品添加剂。为改善流通领域食品卫生安全现状,更好地维护消费者身体健康,建议采取以下措施:(1)制定针对流通领域食品卫生安全的政策法规,规范流通领域食品经营行为,严禁不合格食品进入流通环节。(2)定期进行食品卫生质量监测,对外公布监测结果,引导大众消费。(3)对个人、家庭进行食品卫生知识宣传,提高消费者识别不合格食品的能力,对经营者进行相关法律法规的宣传,提高其自觉守法意识。

监督管理

东沙港沿岸贝类毒性监测与探讨

陆金凤 沈进进 顾振国 唐丽华  
(盐城市疾病预防控制中心, 江苏 盐城 224002)

**摘要:**目的 了解东沙港沿岸织纹螺体内带毒情况、消长规律及与其养殖在一起的鲜贝、毛贝、蛤蜊等经济贝类是否带毒,为经济贝类食用安全提供科学依据。方法 用小鼠生物测试法测定织纹螺、鲜贝、毛贝、蛤蜊各8份样品的毒性。结果 8份织纹螺普遍带毒,均大于400 MU/100 g,6月份毒性最强,达到1 246 MU/100 g鲜肉重;24份共同养殖的其他经济贝类,毒素含量均小于175 MU/100 g。结论 本调查结果显示应严格禁止食用该地区的织纹螺,与织纹螺养殖在一起的经济贝类没有带毒,食用安全。

**关键词:**贝类;螺;织纹螺;毒性试验

Discussion and Toxicity Monitoring on Economic Shellfish of Coast of Dongsha Port

LU Jin-feng, SHEN Jin-jin, GU Zhen-guo, TANG Li-hua

(Yancheng Municipal Center for Disease Control and Prevention, Jiangsu Yancheng 224002, China)

**Abstract:** **Objective** To understand the situations of toxicity in *Nassarius Sp.*, and growth and decline law, and the toxicity in economic shellfish cultured with *Nassarius Sp.*, such as fresh scallop, ark shell, clam, etc., and provide scientific basis for food safety of shellfish. **Method** The concentration of toxins of *Nassarius Sp.*, fresh scallop, ark shell, and clam were determined by mouse bioassay. **Results** 8 portions of *Nassarius Sp.* were universal poisonous in Dongsha port, and the concentration of toxins were more than 400 MU/100 g fresh meat weight. It was most poisonous in June, and the concentration of toxins could reach 1 246 MU/100 g. The concentrations of toxins in 24 economic shellfish cultured with *Nassarius Sp.* together were less than 175 MU/100 g. **Conclusion** It was suggested that the *Nassarius Sp.* in Dongsha port should be forbidden to eat strictly. Other economic shellfish cultured with *Nassarius Sp.* together were innocuous and edible.

**Key word:** Shellfish; Snails; *Nassarius Snail*; Toxicity Tests

3.2 从产品的包装情况来看,散装食品的不合格率要高于定型包装食品,这除了与散装食品本身卫生质量不高外,还与定型包装食品由于有外包装作为保护屏障,不易受外界环境中的污染物污染有关。因此,建议推广定型包装食品,改善流通领域卫生条件,减少外界环境对食品的污染。

3.3 从食品的销售场所来看,超市内销售的食品卫生质量从整体上看较集贸市场有保障,是人们购买食品的主要场所,但从凉拌菜、蜜饯和熟肉制品的抽检结果来看,超市内散装食品还存在一定的卫生安全隐患。

参考文献

- [1] 卫生部. 健康相关产品国家卫生监督抽检规定[Z]2005-12-27.
- [2] GB 2726—2005. 熟肉制品卫生标准[S].
- [3] GB 2759.1—2003. 冷冻饮品卫生标准[S].
- [4] GB 2714—2003. 酱腌菜卫生标准[S].
- [5] GB 14884—2003. 蜜饯卫生标准[S].
- [6] GB 17401—2003. 膨化食品卫生标准[S].
- [7] GB 11673—2003. 含乳饮料卫生标准[S].
- [8] GB 2763—2005. 食品中农药最大残留限量[S].
- [9] GB 2715—2005. 粮食卫生标准[S].
- [10] GB 2760—1996. 食品添加剂使用卫生标准[S].

[收稿日期:2007-11-29]

中图分类号:R15;TS972.38 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)02-0147-04

作者简介:陆金凤 女 副主任医师  
通讯作者:顾振国 男 副主任医师