

四种食品中加入硼砂情况分析

余炳辉 赖晓红 福建省泉州市食品卫生监督检验所 (362000)

硼酸及其盐类是一类禁用于食品的添加剂,因为长期摄取添加了该物质的食品,会引起消化道损害或皮肤出疹等症状。故世界卫生组织认为使用于食品是不安全的。我国也禁用它作为食品添加剂。但由于硼砂具有膨松食品或使某些食品更富脆韧感的作用,一些不法的食品生产者还是把它滥加到食品中。我们共检测四种食品,各种食品中加入硼砂情况见表,由表可见,这些食品半数以上添加了硼砂,尤其是米粿中的硼砂含量最高达 5.3g/Kg。据报道,在急性毒性试验中,大鼠 LD_{50} 为 5.14/Kg,而对人的致死量约 10g,服用 0.5g/天,超过 70 天即可产生消化系统的各种损害,由于某些地方风味食品通过加入硼砂达到制作目的,所以这些食品与人民群众生活的关系是比较密切的。如鱼丸、牛肉小吃等,泉州市东街一段不足 200 米的街市,就有 10 多家经营牛肉小吃的

餐馆,而且生意兴隆。因此这更加增强了这些食品的危害程度。造成滥加硼砂的主要原因是:食品卫生监督机构长期对食品添加剂没有严格管理,对生产者缺乏宣传。加入硼砂的食品大多是传统工艺的食品,硼砂能增加其脆韧感,使其风味独特,所以一般生产者很不愿意改正。鉴于以上情况,我们希望以此引起广大食品生产者和食品卫生监督人员的高度重视,一方面多宣传和严格管理,同时加强某些食品的监督监测,以杜绝硼砂再加入到食品中。

表 四种食品硼砂加入情况				
食 品 名 称	检 验 份 数	检 出 份 数	检 出 范 围 (%)	$\bar{x}$ (%)
鱼 丸	13	7	0.01 — 0.48	0.13
生牛肉片	9	5	0.12 — 0.36	0.23
方 便 面	7	4	0.011 — 0.023	0.018
米 粿	6	6	0.22 — 0.53	0.36

第六届发展中国家食品卫生管理专家研修班在东京举行

第六届发展中国家食品卫生管理专家研修班于 1993 年 9 月 27 日至 10 月 28 日在东京举行。参加国家有:中国、泰国、韩国、墨西哥、巴西、斯里兰卡、菲律宾、马来西亚、印度尼西亚等国家的 14 名食品卫生专业人员。在研修期间,日本厚生省及有关部门的食品卫生专家讲授了日本的食物卫生法、食品卫生管理系统、食品添加剂及家畜、家禽的食品卫生管理、乳及乳制品、肉及肉制品、水产品的食品卫生管理等专业课程;学员们到现场观摩了日本食品生产厂的实际生产情况及食品卫生自身管理系统。与会学员们还交流了各自国家的食品卫生管理系统及目前的食品卫生状况并回答了有关技术问题。从研修班上介绍的情况看:日本在食品卫生管理方面积累了很多成功经验,特别是监督管理与企业、经营者的自身管理相结合的方面,值得发展中国家学习和研究借鉴。

〔倪方 供稿〕