

对现行冷冻饮品卫生标准的几点看法

徐平 孙焕珍 王志越 宋景红

(北京市门头沟区卫生防疫站,北京 门头沟 102300)

为了掌握市售冷冻饮品卫生质量情况,1999年8月~1999年10月我们对北京市门头沟区市售的共计55种冷冻饮品进行了采样检验,并按照GB 2759.1—1996《冷冻饮品卫生标准》进行了评价。调查后发现,现行国家标准GB 2759.1—1996《冷冻饮品卫生标准》已不能完全适应市场产品的现状,应进行必要的修订。

1 试样与方法

1.1 试样 试样采自门头沟区市售的三大类冷冻饮品(含乳蛋类,含豆类,含淀粉或果类)共计25个生产企业的55个品种。65件试样。

1.2 方法及评价

1.2.1 试样采集 按GB 4789.1—94《食品卫生微生物学检验总则》的规定采样、送检。并按试样的包装标识登记所有试样的品名、厂名、厂址,配方或者主要成分,生产日期等以备分析。

1.2.2 按照GB 4789.2.3.4.5.10.11—1994《食品

微生物学检验》规定的方法对试样分别进行菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、志贺氏菌、葡萄球菌、溶血性链球菌的测定与检验。

1.2.3 结果评价 按照GB 2759.1—1996《冷冻饮品卫生标准》对检验结果进行评价。凡菌落总数、大肠菌群值,致病菌有一项超标者,即判为不合格。

1.2.4 包装标识 按照《中华人民共和国食品卫生法》第二十一条的规定,评价冷冻饮品的包装标识,凡缺项,标示不清或标示“生产日期见外包装”等类似字样者,均判为不合格。

2 结果

2.1 微生物学检验结果见表1、表2 表1结果表明,65件冷冻饮品总合格率为84.62%,其中含豆类的冷冻饮品的合格率最高为100%;含淀粉或果类的冷冻饮品的合格率最低,为55.56%;而含、乳蛋的冷冻饮品居于二者之间,为88.00%。

表1 65件冷冻饮品分类及检验结果

分 类	件数	占试样总数的百分比%	合格件数	合格率%	超标因素及件数			致病菌
					菌落总数	大肠菌群	双项超标	
含乳、蛋的冷冻饮品	50	76.92	44	88.00		4	2	未检出
含豆类的冷冻饮品	6	9.23	6	100.00				未检出
含淀粉或果类的冷冻饮品	9	13.85	5	55.56	3		1	未检出
合计	65	100.00	55	84.62	3	4	3	

表2 不同冷冻饮品的菌落总数与大肠菌群

分 类	件数	合格件数	合格率%	菌落总数均值	标准差	大肠菌群值范围					
						< 30	31 ~ 100	101 ~ 250	251 ~ 450	451 ~ 750	≥ 24000
仅含乳、蛋的冷冻饮品	32	31	96.88	5700	7400	18	5	7	1	1	0
既含乳蛋又含巧克力	18	13	72.22	16000	9800	6	1	6	0	2	3
咖啡可可的冷冻饮品											
合 计	50	44	88.00			24	6	13	1	3	3

表2结果表明,仅含乳、蛋的冷冻饮品的合格率高于既含乳、蛋又含巧克力、咖啡、可可的冷冻饮品。仅含乳、蛋的冷冻饮品菌落总数均值低于既含乳、蛋又含巧克力、咖啡、可可的冷冻饮品。

大肠菌群值分布在30以内的,是含乳、蛋的18件,占56.25%,而既含乳、蛋又含巧克力、咖啡、可

可的为6件,占33.33%;分布在31~100范围内的,前者为5件,15.06%;后者为1件,占5.56%;分布在101~250范围内的,前者为7件,占21.88%,后者为6件,占33.33%;分布在251~450范围内的,前者为1件,占3.13%后者为0;分布在450以上者,前者为1件,后者为5件。

2.2 冷冻饮品包装标识的情况见表3 表3 结果表明,65 件冷冻饮品的包装标识合格率仅为 29.23%。不合格的原因均为包装标识上未标示生产日期或仅标示“生产日期见外包装箱”等类似字样。65 件冷冻饮品均标示了主要成分,无配方。

表3 冷冻饮品的包装标识情况

标示项目	品名	产地	厂名	生产日期	规格	配方或主要成分	保质期
标示合格件数	65	65	65	19	65	65	65
标示合格率(%)	100	100	100	29.23	100	100	100

3 讨论

3.1 1996 年修订的国家标准《冷冻饮品卫生标准》(GB 2759.1—1996) 仍将含乳、蛋的冷冻饮品依其乳蛋的含量分为两类,一类是含乳蛋 10%以上,一类是含乳蛋 10%以下。从目前的情况看,执行这条标准的困难比较大。因为目前市售的冷冻饮品包装标识上只标示主要成分,未标配方。而《中华人民共和国食品卫生法》第二十一条规定:“定型包装食品和食品添加剂,必须在包装标识或者产品说明书上根据不同产品分别按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分,保质期,食用或者使用方法等。……。”根据这条规定,厂家在包装标识上只标主要成分不属违法。但在食品卫生监测的检验工作中却无法分辨乳、蛋的含量,不易操作。因此,本文中乳、蛋的冷冻饮品的评价均引用含乳、蛋 10%以上的标准。建议再次修订时只设含乳蛋类,不再分 10%以上或以下。

3.2 本文中 65 件冷冻饮品总合格率为 84.62%。50 件含乳、蛋的冷冻饮品合格率为 88.00%,6 件不合格的试样中,菌落总数超标与大肠菌群值超标的件数分别为 2 件和 6 件。不合格的主要因素是大肠菌群的超标。6 件含豆类的冷冻饮品均合格。9 件含淀粉或果类的冷冻饮品的合格率为 55.56%,4 件

不合格的试样中,菌落总数超标与大肠菌群值超标的件数分别为 4 件和 1 件。不合格的主要因素是菌落总数超标。因此,今后对冷冻饮品的食品卫生监督和监测重点应放在含淀粉或果类的冷冻饮品上。

3.3 在 50 件含乳、蛋的冷冻饮品中有 18 件还含有巧克力、咖啡、可可,占 36.00%。仅含乳、蛋的合格率比既含乳、蛋又含巧克力、咖啡、可可的高,前者的菌落总数均值远远低于后者,大肠菌群值的分布范围构成也反映出前者低于后者。从以上三项分析和比较可以看出,这两种冷冻饮品差别较大。

肉眼看这两种冷冻饮品的外观差别较大,口感上也不相同。实际上含巧克力、咖啡、可可的冷冻饮品是单另一类,不应和含乳、蛋的混为一谈。建议再修订 GB 2759.1—1996 时,能否将含巧克力、咖啡、可可的冷冻饮品微生物指标单另列出,一来便于操作,便于食品卫生监督和监测,二来也能对冷冻饮品加工业起到促进作用。

3.4 冷冻饮品包装标识的问题集中在独立包装上是否应标示生产日期。《食品卫生法》第二十一条的规定是严格限定定型包装食品和食品添加剂的包装标识的。按照 GB 2759.1—1996 对冷冻饮品的定义术语是“冷冻固态饮品”,当然属于定型包装食品,因此冷冻饮品的独立最小包装单位的包装标识无疑应遵守这条规定。目前市售的冷冻饮品大多标示“生产日期见外包装箱”等类似字样,应视为违法。因为外包装箱不是定型包装食品的包装标识,所以外包装箱上的生产日期也不能作为里面定型包装食品的生产日期。另外根据这类食品的特点,消费者很少一次整箱地购买、储存这类食品,当小批量购买或单支购买时,无法了解生产日期。

目前包装机械的发展,在冷冻饮品的包装标识上标示出生产日期已不是难事,且已有厂家成功地标出生产日期。因此建议卫生行政部门严格执行《食品卫生法》第二十一条的规定,凡在冷冻饮品的包装标识上不标生产日期者均视为违法。

中图分类号:R15,G255.54 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)01-0031-02

市售甲醛浸泡食品的现状和管理对策

卢济灼 陈诗潜 陈瑞熙

(福州市卫生防疫站,福建 福州 350004)

今年年初,我站在对节日市场供应的食品进行卫生监督检查时,发现部分农贸市场销售被甲醛浸