

表 1 卢湾区保健食品经营单位有效卫生批件索证情况

年度	户数	抽查件数	当场出示批件数	索证率 %
1997	45	184	0	0
1998	16	45	0	0
合计	61	229	0	0

表 2 卢湾区保健食品有效卫生批件补交情况

年度	户数	抽查件数	补交件数	补交证率 %
1997	45	184	20	10.87
1998	16	45	45	100.00
合计	61	229	65	28.34

$P < 0.0001$

表 2 显示了本区食品经销商补证的情况。有效卫生批件补证率从 1997 年的 10.87 % 提高到 1998 年的 100 %, 保健食品有效卫生批件补交进行如此之快 ($P < 0.001$), 这是卫生监督机构对保健食品市场加大宣传力度和大规模的清理整顿、监督检查取得的成果。

3 讨论与建议

《保健食品管理办法》自 1996 年 6 月 1 日颁布实施二年多来, 食品经营者在采购保健食品时现场索取卫生部的有效卫生批件的索证率为零, 着实令人吃惊。虽然通过立案调查事后能做到补证, 补证率从 1997 年的 10.87 % 已大幅度地提高到 1998 年的 100 %, 但与《保健食品管理办法》规定的要求仍有一定距离, 这反映了保健食品经营单位对《保健食品管理办法》特别是经营者对采购时的索证不了解、不重视。《保健食品管理办法》第二十条明确提出:

保健食品经营者采购保健食品时, 必须索取卫生部发放的《保健食品批准证书》复印件和产品检验合格证。索证, 是保证保健食品质量, 防止伪劣食品充斥市场的必要手段之一。为此我们要加强对保健食品生产经营者的法制宣传, 强化《保健食品管理办法》的有关法律意识, 自觉地把好索证关, 规范保健食品市场, 保证保健食品的卫生质量。

《保健食品管理办法》颁布实施后, 卫生监督机构对保健食品市场进行了大规模的清理整顿, 尽管经营者采购保健食品时的现场索证率为零, 但事后补证率正在逐年提高, 但事后补的证件, 法律地位如何, 监督部门意见不一。随着保健食品管理逐步纳入了法制轨道, 提示我们要继续加大对保健食品的监督检查力度, 对检查当时未能出示《保健食品批准证书》复印件和产品检验合格证的经营者, 要对其立案调查, 对先经销后补证的行为或者对确有弄虚作假补证的要加重处罚, 扩大影响, 严格经销前索证程序的贯彻。

加强消费者的自我保护意识。要充分利用广播、电视、报刊杂志等传播媒体向公众宣传《食品卫生法》和《保健食品管理办法》, 提高消费者对保健食品标鉴的真伪鉴别和自我保护能力, 鼓励消费者参与对保健食品的社会监督, 最终达到保护消费者自身利益的目的。

参考文献:

- [1] 杨天, 等. 深圳特区市售保健食品广告状况调查及分析[J]. 中国卫生监督杂志, 1998, 5(3): 109.
- [2] 保健食品管理办法[Z]. 1996—03—15.

中图分类号: R15, TS218 文献标识码: C 文章编号: 1004-8456(2001)01-0033-02

嘉兴市猪油加工卫生状况调查

吴小龙 张春其 严其明 陈建伟 徐康乐
(浙江省嘉兴市卫生防疫站, 浙江 嘉兴 314001)

1999 年元旦前后, 江西赣州地区发生了因食用猪油而引起的重大食物中毒事件, 卫生部因此下发了“关于严厉查处有毒猪油中毒事件的紧急通知”, 根据通知要求, 我们即对辖区内的猪油加工场及用油单位进行了清查, 并对猪油加工的卫生状况、猪油

的卫生质量进行了调查, 现将结果报告如下。

1 对象与方法

1.1 对象 将清查所得 10 家个体猪油加工场(均未领取卫生许可证)、随机抽取的 11 家糕点加工场

和 5 家饮食店作为调查对象,并分别在调查对象中抽取猪油试样进行卫生质量检测,共 26 份。

1.2 方法 调查项目的确定和结果评价参照 GB 14881—94《食品企业通用卫生规范》、GB 8955—88《食用植物油厂规范》、GB 10146—88《猪油卫生标准》。检验方法按 GB 4789—94 和 GB 5009—1996 进行。

2 结果

2.1 现场卫生学调查

加工工艺及条件 被查的 10 家猪油加工场均为个体,其中 8 名业主为外来人员。工场均处城郊结合部,面积 10~25 m²,3 家为砖混结构、水泥地,其余 7 家均在所租用的民房(起居用)墙边堆起土灶,侧面与顶面覆以石棉瓦或篷布,地面为泥地或砖头。7 家与粪缸、猪圈、鸡棚等污染源相隔仅数米,所有工场都缺乏完善的防蝇、防尘、防鼠设施。加工方法均采用精炼法,即将原料在高温下熔炼,然后经压榨后取油,压榨设备均为自制(用废铁、千斤顶),无控制熔炼温度、时间和过滤的设备,无检验设备,产品质量仅凭感觉把关。存放成品的塑料桶、铁桶积(油)垢严重,未能及时清洗且反复使用。

原料采购、贮运及处理 炼油原料来自市区各屠宰场(包括私宰户)、农贸市场鲜肉店(摊)、肠衣加工场等认为无利用价值的下脚料,如网膜、气管、食管、膀胱、淋巴、胰及带有脂肪组织的其它废弃物。一般由加工户上门收购,用摩托车(带筐)或三轮车装运,现场发现车体油污、血迹遍布,业主根本未考虑清洗;仅 4 家有冷藏设备,用于储藏原料和成品。原料加工前未经挑选,仅以大小分割后,在竹编器中或水泥地上用水管冲洗后即分批投入锅内熔炼。

产品的规格、标签与索证 成品猪油存放于塑料桶或铁桶,规格不一,且无“食品专用”标记,经查均为回收桶,至于这些桶从何而来、原先储存什么连户主都说不清楚。成品外包装无任何标签说明,业主介绍均是近期产品,且根据感官决定是送化工厂还是出售给食品生产经营单位作原料。被调查的 16 家用油单位在进货时均未向对方索取任何表明产品身份和质量的证明。

2.2 检测结果 对 26 份试样进行理化、微生物有关指标检测,过氧化值、丙二醛均符合 GB 10146—88《猪油卫生标准》规定,汞(mg/kg,以 Hg 计)均小于 0.001,铅(mg/kg,以 Pb 计)均小于 0.3,镉(mg/kg,以 Cd 计)均小于 0.001,大肠菌群(MPN/100g)

均小于 3,致病菌(指肠道致病菌及致病性球菌)均未检出,酸价、菌落总数、霉菌检测结果见表。

表 26 份试样酸价、菌落总数、霉菌指标检测结果

酸价(mgKOH/g)			菌落总数			霉菌 g ⁻¹		
范围	份数	平均	范围	份数	平均	范围	份数	平均
≤1.5	6	1.02	≤1000	18	400	≤50	12	26.7
1.6~3.0	15	2.20	>1000	8	14000	51~90	9	71.1
>3.0	5	3.57				>90	5	230.0

注:酸价:最高 4.05、最低 0.61、平均 2.19;菌落总数:最高 24 000、最低 100、平均 6 123;霉菌:最高 350、最低 10、平均 81.2。

3 讨论与建议

从调查情况看,我市猪油加工的场地、设备简陋,无证加工现象严重,原料、成品卫生质量差,与国家卫生标准规定相距甚远,检测结果表明,26 份试样仅酸价指标不合格就有 20 份(76.92%),这与原料严重不符合卫生要求有直接关系。

清查过程中,许多业主为逃避处罚均声称所加工的猪油为化工原料,非食品用油,并煞有介事地提供某某化工厂的电话号码,就是不肯提供销售记录,个别业主甚至拒绝接受检查。后通过公安部门“110”、工商部门协助,终于取得了其中 3 家加工场的销售记录,业主也不得不承认将部分猪油出售给糕点加工场的事实,并了解到其他同行均存在类似情况,特别在每年的中秋、春节糕点销售旺季,他们大肆向糕点加工单位兜售自己的产品,交易把关仅凭双方感观确认。平时不得已也向部分化工企业提供猪油,因为作为工业用猪油价格便宜,与食用猪油相比,大约相差 35%。鉴于此,我们认为,对于无证猪油加工场的查处、整顿必须与工商部门密切合作,必要时须公安部门出场,这样,行政相对人的法律关系如果不能由《食品卫生法》调整即可由其它法律法规调整。

目前,我市糕点加工、餐饮业对猪油的需求较大,因此,清查过程中我们对其中 3 家加工条件尚可的工场发出了整改意见书,允许其生产加工食用猪油,但不能同时加工化工用油;原料采购、成品加工质量严格按《猪油卫生标准》等规定进行,并加强监督监测;严禁用非标准食用油桶盛装猪油,产品标签符合卫生要求;用油单位必须严把采购索证关,绝不能为利益所趋采购劣质的低价产品。

“食用猪油”一般是作为糕点加工的原料,在江南一带,有人喜欢在米饭中同时拌入猪油、酱油食用,还有人喜欢在吃面条的时候放入猪油,这些食用方法均可认为将猪油作为直接入口食品,因此,其卫

生质量尤为重要。本次调查中我们对 26 份试样进行了微生物指标检测,发现菌落总数及霉菌检测值较高,特别是霉菌指标,大于 50/ g 的有 14 份

(53.85 %),大于 90/ g 的共 5 份(19.23 %),最高为 350/ g,故建议现行国家猪油卫生标准应考虑增加微生物指标。

中图分类号:R15,TS225.2⁺1 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2001)01-0034-03

213 种保健营养类食品包装标识标注情况分析

吴美平 马 军 李 峰 应 伟 强自河
(河南省南阳市卫生防疫站,河南 南阳 473010)

食品包装标识是食品内在质量的表达和宣传食品、引导消费者食用的手段。为规范这方面的行为,国家颁布了一系列标准和管理办法。然而,目前市售保健营养类食品的包装标识仍存在的问题,为了解其现状及存在问题的原因,我们对南阳市副食品商场出售的保健营养类食品的标签进行了调查,结果如下。

1 调查内容及方法

1.1 调查对象 本次调查的保健营养类食品包括营养强化食品、加入卫生部颁布的既是食品又是药品成分的食品(以下简称药食两用食品)、新资源食品。

1.2 调查内容 食品名称、配料表、净含量、热量、营养素、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品批准号、是否有错误性或欺骗性内容、是否有宣传疗效的内容、产品标准文号共 13 个项目。其中热量及营养素两项仅用于调查营养强化食品标签。

1.3 判定依据 根据《食品标签通用标准》(GB 7718—94)、《特殊营养食品标签》(GB 13432—92)、《禁止食品加药卫生管理办法》、《新资源食品卫生管理办法》的规定,检查的 13 个项目只要有一项缺失或标注错误,即视为不合格。

2 调查结果

2.1 市售保健营养类食品品种构成 本次调查保健营养类食品 213 种,其中营养强化食品 42 种,占 19.72 %;加入药食两用成分食品 90 种,占 42.25 %;新资源食品 81 种,占 38.03 %。

2.2 保健营养类食品包装标识合格情况 抽查的 213 种保健营养类食品中,全部检查项目合格的共 27 份,合格率为 12.68 %(见表 1)。

2.3 保健营养类食品包装标识存在的主要问题

表 1 市售保健营养类食品包装标识合格情况

种类	营养强化食品	药食两用食品	新资源食品	合计
调查份数	42	90	81	213
合格份	6	12	9	27
合格率 %	14.29	13.33	11.11	12.68

表 2 213 份市售保健营养类食品
包装标识存在问题统计表

检查项目	营养强化食品 不合格率	药食两用食品 不合格率	新资源食品 不合格率	保健营养类食品 不合格率
食品名称	32.14	11.48	33.33	23.94
配料表	0.00	10.00	7.14	7.04
净含量	7.14	10.00	7.41	8.45
热量	21.43			
营养素	7.14			
厂名	0.00	0.00	0.00	0.00
厂址	0.00	6.67	14.81	8.45
保质期	0.00	0	3.70	1.40
生产日期	0.00	13.33	7.41	8.45
产品标准号	0.00	30.00	29.63	23.94
错误或欺骗性内容	7.14	33.33	40.74	30.99
宣传疗效	14.29	53.33	48.15	43.66
批准文号	57.14	53.33	87.04	66.90

(1)无批准文号或未按规定审批 从本次调查结果看:213 种保健营养类食品,未按法定程序审批的有 165 种,占 77.46 %。其中营养强化食品不合格率为 57.14 %,药食两用食品不合格率为 53.33 %,新资源食品不合格率为 87.04 %。其中 37.04 %的新资源食品未按卫生部规定经省级卫生