

的细菌性食物中毒发生起数中以第三季度学校食堂最高。

(三)有毒动植物引发的食物中毒危害较大。从全年上报的情况看,因误食或加工不当造成有毒动植物食物中毒 27 起,占总报告起数的 21.1%,中毒 482 人,死亡 28 人,占总死亡人数的 20.3%,病死率为 5.8%。

三、今年开展食物中毒预防控制工作的几点要求

(一)各级卫生行政部门要进一步加强食物中毒的预防控制工作,将此项工作与贯彻落实“三个代表”重要思想和十六大精神紧密结合起来。食物中毒事件影响到经济的发展和社会的稳定,与人民群众的健康息息相关,各级卫生行政部门要提高认识,坚持不懈,继续加强食物中毒的预防控制工作,防止重大、恶性食物中毒事件发生。

(二)要特别关注引起化学性食物中毒的主要污染物的监测和控制,向广大群众尤其是农民群众宣传合理使用鼠药的知识以及鼠药、亚硝酸盐、有机磷农药中毒所造成的危害,减少化学性食物中毒的发生。

(三)重点做好学校集体性食物中毒的预防工作。从报告的 2002 年重大食物中毒发生情况可以看出,学生食堂、学生餐(学生奶)的送餐企业、学校周边的餐馆饭店等是食物中毒的高发地点,要重点加强对这些单位的监督管理。卫生监督部门要加大监督执法力度,要特别注意对实行承包制的学校食堂的卫生监督管理,对学校食堂的内外环境卫生、供水质量、食品加工设备和器具、餐具消毒、原料和加工过程及从业人员都要进行严格的监督检查,重点预防细菌性食物中毒发生。卫生部门要与教育部门密切配合,做好预防学校集体性食物中毒的宣传教育工作。

(四)及早动手,采取措施,降低夏秋季节的食物中毒发生率。每年第三季度的夏秋季节,我国重大食物中毒的报告起数会明显增加,发病人数约占全年的 50%以上。各地卫生行政部门在夏秋季节到来之前,应及早动手,一方面要重点做好食物中毒预防控制的宣传教育工作,以引起全社会的重视;另一方面要切实采取行动,对易发生食物中毒的食品生产经营单位、学校集体食堂等加大监督检查的频次和力度,严厉打击非法生产经营食品的“黑窝点”,力争夏秋季节食物中毒发生率有较大幅度下降。

中华人民共和国卫生部
二〇〇三年一月二十一日

卫生部文件

卫法监发[2002]281号

卫生部关于 2002 年 第二次食品卫生监督抽检结果的通报

各省、自治区、直辖市卫生厅局,卫生部卫生监督中心:

根据 2002 年国家卫生监督抽检工作计划,我部组织黑龙江、湖南、浙江、贵州、重庆、河北、天津、山东、广东、上海、安徽等省市对市售食品中的有机磷农药、抗生素残留、色素、甜蜜素、防腐剂、氯丙醇含量情况等开展了专项检查。现将结果通报如下:

一、抽检情况

(一)食品添加剂

1. 糖果、蜜饯中色素和甜蜜素使用抽检情况

对市售的 55 种产品进行了检测,依据 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》判定,合格 52 种,合格率 94.5%。不合格的产品有:

(1)标识为潮安县宏泰记食品有限公司生产的宏泰记牌麻辣烫香辣枣(批号:2002 年 3 月 21 日,规格:42 g),检测结果甜蜜素为 4.63 g/kg,超过国家卫生标准最大使用量 3.63 倍。

(2)标识为中外合资江川食品有限公司生产的江川牌潮子味应子(批号:20011026,规格:230 g),检测结果甜蜜素为 4.60 g/kg,超过国家卫生标准最大使用量 3.6 倍。

(3) 标识为福建雅仕达食品有限公司生产的惠汇牌冰雪梅(批号:20020502,规格:150 g),检测结果日落黄为 0.12 g/kg,超过国家卫生标准最大使用量 0.2 倍。

2. 果冻、糕点、面包、酱腌菜中防腐剂使用抽检情况

对市售的 125 种产品进行了检测,依据 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》判定,合格 122 件,合格率为 97.6%。不合格的产品有:

(1) 标识为杭州景阳观调料酱品公司生产的景阳观牌宝塔菜(批号:2002/03/19,规格:375 克),检测结果苯甲酸为 1.84 g/kg,超过国家卫生标准最大使用量 2.68 倍。

(2) 标识为杭州红景酱品有限公司生产的品字牌爽口萝卜(批号:20020428,规格:180 克),检测结果苯甲酸为 2.91 g/kg,超过国家卫生标准最大使用量 4.82 倍。

(3) 成都市郫县红双喜香辣酱有限公司生产的泡萝卜(批号:20020423,规格 400 g),检测结果苯甲酸钠为 0.64 g/kg,超过国家卫生标准最大使用量 0.28 倍。

3. 面粉中过氧化苯甲酸使用抽检结果

对市售的 13 种产品进行了检测,依据 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》判定,检测结果全部合格。

(二) 食品中污染物

1. 乳品中抗生素残留抽检

对市售的 82 种消毒牛乳、灭菌乳、奶粉等进行抗生素(氯霉素)残留检测,全部样品中均未检出,合格率 100%。

2. 蔬菜中农药残留抽检

对农贸市场市售的韭菜、黄瓜、大白菜、青菜进行有机磷农药检测,共检测 80 个蔬菜样品,合格 78 个,合格率为 97.5%。有 2 个青菜样品不合格,不合格指标是检出禁止在蔬菜中使用的甲胺磷农药,两个青菜样品的检出含量分别为 0.24 mg/kg 和 0.13 mg/kg。

3. 酱油中氯丙醇抽检

对市售的 50 种酱油进行氯丙醇检测,依据 SB 10338—2000《酸水解蛋白调味液行业标准》判定,检测结果全部合格。

4. 粮食中黄曲霉毒素 B1 抽检

对市售的花生米、玉米(粉、片、粒)进行黄曲霉毒素 B1 检测,共检测产品 38 种,依据 GB 2761—1981《食品中黄曲霉毒素 B1 允许量标准》判定,检测结果全部合格。

二、结果分析

本次抽检食品中食品添加剂的使用情况较以往有所好转,存在的主要问题是个别产品食品添加剂使用量超标,未发现超范围使用食品添加剂的情况。

为了解“菜篮子”、“米袋子”的卫生安全状况,本次对以往污染较重、群众反映较大的蔬菜中农药、酱油中氯丙醇、乳品中抗生素残留以及粮食中黄曲霉毒素 B1 污染等情况进行了专项抽检,除在个别地区两个蔬菜样品中检出禁止使用的甲胺磷农药外,所检测的大部分产品不存在抗生素、氯丙醇、黄曲霉毒素 B1 以及有机磷农药的污染,卫生合格率明显提高,反映出通过社会各方面努力,食品的污染情况已经得到较好的控制,我国食品卫生安全状况有明显好转。

三、下一步工作意见

各级卫生行政部门应当依据新颁布的《食品添加剂卫生管理办法》,进一步加强对食品添加剂生产、经营和使用过程的监督和监测,督促有关企业加强对添加剂使用的卫生管理和质量控制。

各地要继续加强与人民群众生活密切相关的“菜篮子”、“米袋子”的卫生监督管理,密切与有关部门的配合,进一步推动“三绿工程”、“菜篮子工程”的开展,从生产源头和经营环节上控制食品污染。

中华人民共和国卫生部
二〇〇二年十一月十五日