

2005—2009年椒江区主要食品监测分析

徐斌(浙江省台州市椒江区疾病预防控制中心,浙江台州318000)

为了解椒江区主要食品质量卫生状况,为加强食品安全工作提供依据,2005—2009年我们对椒江区市售食品(包括生鲜食品)按照国家规定的相应标准进行了监测分析。共抽取城区流通市场(超市、农贸市场、批发市场、副食品店和小超市等)22个品种的食品,共计928份,现对监测情况作如下分析。

1 资料与方法

1.1 样品来源

在全区超市、农贸市场、批发市场、副食品店和小超市等抽检蔬菜、水果、豆制品、食用植物油、酒类、饮用水、蜜饯、猪肉、水产品等22个品种食品,共928份产品。

1.2 方法

蔬菜、水果依据GB2763—2005食品中农药最大残留限量;禽蛋依据NY5039—2005无公害食品鲜禽蛋标准;禽肉依据NY5034—2005无公害食品禽肉及禽副产品标准;豆制品依据GB2711—1998非发酵性豆制品及面筋卫生标准;猪肉、猪肝依据NY5029—2001无公害食品猪肉标准;水产品依据NY5071—2001无公害食品渔用药物使用准则;食用植物油依据GB2716—2005食用植物油卫生标准;黄酒依据GB/T13662—2000黄酒标准;啤酒依据GB4927—2008啤酒标准;酱油依据GB2717—2003酱油卫生标准;其他生产加工食品分别依据各类产品国家标准。(由于本文涉及产品品种较多,各个检测标准、检测方法不一列举)

2 结果

2.1 生鲜食品

2005—2009年抽检生鲜食品分别为66、66、65、65、66份,抽检时间统一为每年的6—7月,合格率分别为90.91%、92.42%、92.31%、92.31%、92.42%,不同年份之间合格率并无统计学差异($\chi^2 = 0.15 P = 1.00$)。

2.2 生产加工食品

2005—2009年抽检生产加工食品为每个品种每年10份,共600份,合格率分别为75.83%、79.17%、80%、81.67%、85%,合格率虽然呈逐年上升趋势,但无统计学意义($\chi^2 = 3.44 P = 0.49$)。

2.3 产品类别比较

抽检生鲜食品328份,合格302份,合格率为

92.07%。其中蔬菜合格率96.00%,不合格项目是农药残留超标;水果合格率96.67%;猪肉、猪肝合格率最低,为76.32%,不合格项目是检出呋喃西林和镉超标;禽蛋、禽肉合格率分别是80.00%、93.33%,不合格项目是呋喃西林等药物残留超标;梭子蟹、南美白对虾和豆芽合格率最高,均为100.00%;养殖淡水鱼合格率为93.33%,不合格项目是检出呋喃唑酮;缢蛭合格率86.67%,检出腹泻性贝毒。见表1。

表1 生鲜食品检测合格率(%)

品种	样品数	合格数	合格率
蔬菜	50	48	96.00
水果	30	29	96.67
猪肉、猪肝	38	29	76.32
禽蛋	30	24	80.00
禽肉	30	28	93.33
梭子蟹	30	30	100.00
南美白对虾	30	30	100.00
豆芽	30	30	100.00
养殖淡水鱼	30	28	93.33
缢蛭	30	26	86.67

抽检生产加工食品600份,合格482份,合格率为80.33%。其中虾仁、预包装豆腐、蜜饯、碳酸饮料的合格率较低。不合格的原因分别是二氧化硫超标、添加防腐剂、甜蜜素和二氧化硫残留量超标、二氧化碳气容量不符合要求,见表2。

表2 部分生产加工食品检测合格率(%)

品种	样品数	合格数	合格率
食用油	50	49	98.00
虾仁	50	30	60.00
预包装豆腐	50	25	50.00
黄酒	50	42	84.00
啤酒	50	48	96.00
葡萄酒	50	45	90.00
蜜饯	50	30	60.00
膨化食品	50	46	92.00
味精	50	45	90.00
鸡精	50	42	84.00
酱油	50	45	90.00
碳酸饮料	50	35	70.00

2.4 产地构成比较

由于此次监测样品均从市场上抽样,生鲜食品产地信息不完整,因此只对生产加工食品产地构成进行分析。

在被抽检的600份样品中,本地产的80份,合格45份,合格率56.25%;非本地产520份,合格437份,合格率为84.04%。由于我区本地产主导产品结构与监测品种存在较大差异,此次抽检的本地产食品主要为黄酒、虾仁和豆制品等几类,因此本次评价性抽检中本地产与非本地产食品质量状况不具有可比性。

2.5 不合格产品单位分布

由于生鲜食品抽检基本集中在农贸市场,各类超市所占的比例较少,故对不合格产品被抽检单位分析仅限生产加工食品。抽检各类加工食品为:大型超市300份,不合格48份,不合格率16%;副食品市场130份,不合格40份,不合格率30.77%;小超市和副食品店170份,不合格30份,不合格率17.65%,大型超市、小超市和副食品店食品合格率明显高于副食品市场($\chi^2 = 13.13, P = 0.01$),这与超市采购渠道较为正规,对生产商、供货商及产品品牌选择较为严格密切相关。

3 讨论

此次监测抽检的本地产不合格食品主要集中在预包装豆制品和虾仁。豆制品不合格项目主要原因是添加防腐剂,根据食品添加剂使用卫生标准,除即食豆制品允许限量使用山梨酸外,一般豆制品均不在防腐剂使用范围。但企业为了延长产品保持期,却违反国家规定随意添加。本地产虾仁二氧化硫超标的主要原因是虾仁加工原料(海捕虾)不符合要求,且海捕虾多为台州近海捕捞所得,这暴露出渔民在海捕虾捕捞作业时滥用焦亚硫酸钠等保鲜剂问题比较严重;再加上加工企业质量管理不严,未对加工前的海捕虾质量严格把关,也未在产品出厂前对质量进行必要的检测。

衡量一个地区食品安全主要看终端市场食品质量卫生状况。在当前监管体制下,食品流通领域的监管主体是工商部门,而工商部门由于检测经费和技术等的限制,目前监管主要依靠检查产品包装标识和索证、索票等手段,开展的检测基本以农贸市场定性检测为主,对流通领域加工食品定量检测十分有限;质监部门开展监督检查主要针对本地生产企业的产品,由于本地生产加工食品在终端消费市场所占的比例非常有限,因此对流通领域生产加工食品的监督检查非常薄弱,以致很难及时发现流入我区的不合格外地食品。

通过分析不合格产品被抽检单位分布情况发现,我区副食品市场食品抽检合格率相对较低,而副食品市场经营主体较为分散,多为个体摊位经营,进货时大都未能严格执行进货验收和索证、索票制度,经销的产品品牌知

名度不高,多为中小企业生产的低端产品,产品质量不够稳定,抽检合格率偏低在情理之中。由于居民收入水平差距较大,特别是外来民工等一些低收入群众消费水平较低,小企业生产的产品由于价格低廉,迎合了低收入群体的消费需求。

建议:①加强食品生产企业质量安全监管,严格执行现行法律、法规和有关规定,严禁对不符合许可条件的食品生产经营企业发放证照。加强对已取证企业的日常监管和巡查,对取证企业变更生产条件无法保证食品安全的,或者违反规定生产不符合标准食品的,加大行政处罚力度,依法作出停业、停产或吊销许可证等行政处罚。加强生产企业原料采购管理,重点建立虾仁加工企业海捕虾自检制度,拒收保鲜剂超标的海捕虾,保证加工原料符合要求。

②探索建立食品输入型为主城市食品监管机制,开展全区大宗食品的来源、数量、运输和经营企业调查,掌握大宗食品流通动态信息,编制大宗食品购销“路线图”;扩大产销合作范围,建立供应稳定、质量可靠的产销关系;加强与输出地政府相关部门沟通、协作,及时互通相关信息,从源头上提高输入食品质量水平。

③加强流通领域食品监督抽检,加大对监督检查的投入,加强蔬菜批发市场和副食品市场的监督检查和检测,重点加强与群众生活密切、消费量大的粮油制品、豆制品、乳制品、酒类、调味品、饮料等的监督检查,及时发布不合格产品信息;督促经营企业严格执行索证索票、进货验收、不合格产品下架和召回等制度,提高全区流通领域食品质量。

④开展全区主要食品质量卫生调查,根据我区居民膳食结构选择监测品种,通过评价性检测,掌握全区主要食品质量卫生状况,建立我区主要食品质量基础数据库,及时发布预警信息,为监管决策提供依据。重点开展本地产生猪与外调生猪质量安全状况调查,分析评估生猪质量监测结果,落实生猪产品质量安全监管措施。

⑤加强食品卫生知识宣传培训,农业部门加强农业投入品科学使用知识的宣传,引导农民使用低毒低残留农药,严禁使用国家明令禁止的农药,从源头上提高食用农产品质量。海洋与渔业部门加强渔民科学合理使用保鲜剂的技术指导和宣传,让广大渔民认识滥用添加剂的危害,自觉规范合理使用保鲜剂。利用广播、电视、报纸等媒体,多渠道宣传食品卫生知识,提高群众识别假劣食品的能力,引导群众到合法正规企业消费,尽量选择名牌优质产品。

(收稿日期:2010-05-13)