

卫生部关于2006年熟肉制品等五类食品国家卫生监督抽检情况的通报 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/312/2021\\_2022\\_\\_E5\\_8D\\_AB\\_E7\\_94\\_9F\\_E9\\_83\\_A8\\_E5\\_c80\\_312165.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/312/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_312165.htm)

卫生部关于2006年熟肉制品等五类食品国家卫生监督抽检情况的通报（卫监督发[2006]511号）各省、自治区、直辖市卫生厅局，新疆生产建设兵团卫生局，中国疾病预防控制中心、卫生部卫生监督中心：

根据2006年国家健康相关产品卫生监督抽检工作安排，我部组织部分省、自治区、直辖市对熟肉制品、葡萄酒、面粉、灭菌乳、米粉（4-36个月婴幼儿补充食品）进行国家卫生监督抽检。现将监督抽检情况通报如下：

一、抽检结果

（一）熟肉制品。河北、山西、吉林、黑龙江、江西、广东、海南、重庆、云南和陕西10个省、直辖市分别对商场（超市）和餐饮单位销售的熟肉制品进行了监督抽检，共抽查熟肉制品773份，其中，在商场（超市）抽查定型包装熟肉制品206份、散装熟肉制品181份，在餐饮单位抽查散装熟肉制品386份。定型包装熟肉制品抽查指标为亚硝酸盐、山梨酸、苯甲酸、菌落总数和大肠菌群。依据《熟肉制品卫生标准》

（GB2726-2005）和《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760）判定，所抽检206份定型包装熟肉制品样品中有198份合格，合格率为96.1%；8份不合格，其中，微生物超标的7份，山梨酸超标的1份。在7份微生物超标的样品中，菌落总数超标的5份，大肠菌群超标的2份。散装熟肉制品抽查指标为亚硝酸盐、山梨酸和苯甲酸。依据《食品添加剂使用卫生标准》

（GB2760）判定，所抽检的567份散装熟肉制品样品中有534份合格，合格率为94.2%；33份不合格，其中，亚硝酸盐超标

的19份，苯甲酸超标的11份，山梨酸超标的3份。（二）葡萄酒北京、吉林、江苏、山东、湖南、广东和重庆7个省、直辖市分别对商场（超市）或集贸市场、餐饮单位销售的葡萄酒进行了监督抽检，共抽查葡萄酒283份，其中，在商场（超市）和集贸市场共抽查171份，在餐饮单位抽查112份。抽查指标为二氧化硫、菌落总数、大肠菌群、红曲色素和诱惑红、胭脂红、苋菜红、赤藓红等。依据《发酵酒卫生标准》

（GB2758-2005）和《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760）判定，所抽检283份葡萄酒样品中有276份合格，合格率为97.5%；7份不合格，其中，菌落总数超标的3份，苋菜红超标的3份，赤藓红超标的1份。（三）面粉内蒙古、山东、河南、四川和甘肃5个省、自治区对餐饮单位的面粉进行了监督抽检，共抽查面粉154份。抽查指标为铅、镉。依据《粮食卫生标准》（GB2715-2005）判定，合格率为100%。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)