

卫生部关于2006年酸奶等六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\\_ti2020/315/2021\\_2022\\_\\_E5\\_8D\\_AB\\_E7\\_94\\_9F\\_E9\\_83\\_A8\\_E5\\_c80\\_315456.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/315/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_315456.htm) 卫生部关于2006年酸奶等六类食品国家卫生监督抽检情况的通报(卫监督发〔2006〕446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：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、直辖市对市售的酸奶、膨化食品、酱腌菜、蜜饯、桶装水和麦片类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）酸奶。内蒙古、浙江、福建、湖南、广东、广西和宁夏7个省、自治区对市售的酸奶进行了监督抽检，共抽查酸奶173份。抽查指标为蛋白质、乳酸菌数、苯甲酸、山梨酸、甜味剂（甜蜜素、糖精钠）和色素（包括胭脂红、柠檬黄、靛蓝、苋菜红）等。依据《酸乳卫生标准》（GB 19302 - 2003）和《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760）判定，所抽检173份酸奶样品中有170份合格，合格率为98.3%；3份不合格，其中，乳酸菌数量低于卫生标准的2份，蛋白质含量低于卫生标准的1份。（二）膨化食品。河北、辽宁、江苏、湖北、云南、海南、贵州和青海8个省对市售的膨化食品进行了监督抽检，共抽查膨化食品175份。抽查指标为砷、铅、菌落总数、大肠菌群和色素。依据《膨化食品卫生标准》（GB 17401 - 2003）和《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760）判定，所抽检175份膨化食品样品中有172份合格，合格率为98.3%；3份不合格，均为微生物指标超标，其中，大肠菌群超标的3份，菌落总数超标的1份。（三

) 酱腌菜。河北、黑龙江、江苏、湖北、海南、贵州、青海7个省、自治区分别对商场(超市)和集贸市场销售的酱腌菜进行了监督抽检,共抽查酱腌菜285份,其中,在商场(超市)抽查161份,在集贸市场抽查124份。抽查指标为铅、亚硝酸盐、糖精钠、甜蜜素、山梨酸、苯甲酸和大肠菌群。依据《酱腌菜卫生标准》(GB 2714 - 2003)和《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760)判定,所抽检285份酱腌菜样品中有246份合格,合格率为86.3%;39份不合格,其中,食品添加剂超标的37份,铅含量超标的1份,亚硝酸盐超标的1份。

(四)蜜饯。北京、河北、吉林、福建、江西、广东、重庆、陕西8个省、直辖市分别对商场(超市)和集贸市场销售的蜜饯类食品进行了监督抽检,共抽查蜜饯334份,其中,在商场(超市)抽查175份,在集贸市场抽查159份。抽查指标为铅、糖精钠、苯甲酸、山梨酸、色素、甜蜜素、二氧化硫和霉菌。依据《蜜饯卫生标准》(GB 14884 - 2003)和《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760)判定,所抽检334份蜜饯样品中有189份合格,合格率为56.6%;145份不合格,其中,食品添加剂超标的129份,霉菌超标的16份。在129份食品添加剂超标的样品中,二氧化硫超标的46份,苯甲酸超标的23份,糖精钠超标的29份,甜蜜素超标的48份。

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)