

闻剑,戴昌芳,王立斌,林协勤,梁骏华.广东省市售面制食品监测结果分析[J].中国食品卫生杂志,2011,23(1):85-88.

广东省市售面制食品监测结果分析

A surveillance on the hygienic status of flour-made food in Guangdong province

DOI:

中文关键词: [面制食品](#) [公共卫生管理](#) [食品分析](#)

Key Words: [Flour-made food](#) [public health management](#) [food analysis](#)

基金项目:广东省“十一五”医学重点专科(食品安全监测检测)

作者	单位
闻剑	广东省疾病预防控制中心, 广东 广州 510300
戴昌芳	广东省疾病预防控制中心, 广东 广州 510300
王立斌	广东省疾病预防控制中心, 广东 广州 510300
林协勤	广东省疾病预防控制中心, 广东 广州 510300
梁骏华	广东省疾病预防控制中心, 广东 广州 510300

摘要点击次数: 975

全文下载次数: 927

中文摘要:

目的 了解广东省面制食品的安全状况。方法 采用随机抽样的方法对全省21个地级市的市售面制食品进行监测。结果 广东省市售面制食品不合格率为44.0% (740/1680), 其中超市样品的卫生状况最好。干面条类食品的卫生状况好于其他类面制食品, 馒头、包子类和油条、油饼类食品的卫生状况最差。结论 馒头、包子类和油条、油饼类食品存在问题较多, 应成为食品安全监管部门的监督重点。

Abstract:

Objective To investigate the hygienic status of flour-made food in Guangdong province for improving the hygienic inspection and management. Methods 1680 flour-made food samples were supervised in 21 prefecture-level cities of Guangdong province by random sampling. Results 940 of 1680 samples were accorded with the national standards. The average unqualified rate was 44.0%, and the lowest unqualified rate among different marketing places was in supermarkets. The health safety of dry noodles was better than that of other flour-made foods. Conclusion More problems were in steamed bread and deep-fried twisted dough sticks. It was suggested that more attention should be paid on flour-made foods in food safety inspection.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

参考文献(共12条):

- [1] 卫生部药典委员会, 中华人民共和国药典(两部)临床用药须知, 北京: 中国医药科技出版社, 1989.
- [2] 吴英, 段乐, 周勤文. 面制食品中铝含量调查分析. [安徽预防医学杂志](#), 1998(01).
- [3] 杨新美, 刘金林, 金红. 过氧化苯甲酰对面粉中B族维生素含量影响的研究. [预防医学文献信息](#), 1999(3).
- [4] 章晓宁. 2004-2005年无锡市部分面制食品铝含量监测结果. [职业与健康](#), 2008(5).
- [5] 周宁, 高源, 杨道玉. 成都市售面粉及面制品过氧化苯甲酰含量调查[J]. [预防医学情报杂志](#), 2001(02).
- [6] 周云英, 朱国强. 梧州市面食店自制面制品添加硼砂调查. [预防医学情报杂志](#), 2006(03).
- [7] 周云英, 朱国强. 梧州市面食店自制面制品添加硼砂调查[J]. [预防医学情报杂志](#), 2006(3).
- [8] 周宁, 高源, 杨道玉. 成都市售面粉及面制品过氧化苯甲酰含量调查. [预防医学情报杂志](#), 2001(2).
- [9] 章晓宁. 2004-2005年无锡市部分面制食品铝含量监测结果[J]. [职业与健康](#), 2008(05).
- [10] 杨新美, 刘金林, 金红. 过氧化苯甲酰对面粉中B族维生素含量影响的研究. [预防医学文献信息](#), 1999(03).
- [11] 吴英, 段乐, 周勤文. 面制食品中铝含量调查分析. [安徽预防医学杂志](#), 1998(1).
- [12] 卫生部药典委员会, 中华人民共和国药典(两部)临床用药须知, 北京: 中国医药科技出版社, 1989.

引证文献(本文共被引1次):

- [1] 李建英. 邯郸市298份食品铝污染监测结果分析[J]. [职业与健康](#), 2011, 27(13).

相似文献(共20条):

- [1] 梅立荣, 苏亚娟, 吴文广. 面制食品中Al的荧光光度法测定[J]. [中国卫生检验杂志](#), 2007, 17(4): 657-657, 695.



二维码(扫一扫试试看!)

- [2] 董彩文,刘长虹,曹国锋.蒸制面制主食防霉初步探索[J].粮食与饲料工业,2003(9):45-47.
- [3] 吴英,段乐,周勤文.面制食品中铝含量调查分析[J].安徽预防医学杂志,1998(1).
- [4] 蒋琦,黄琼,梁旭霞,李敏,王晶,闻剑,王立斌,戴昌芳,杨杏芬,张永慧.广东省居民面制食品中铝的暴露评估研究[J].中国食物与营养,2012,18(4):14-17.
- [5] 李红艳.气相色谱法检测调味面制食品中的甜蜜素[J].中国食品卫生杂志,2010,22(6).
- [6] 梁浩,王舟,潘柳波.深圳市2007-2008年市售面制食品中铝污染状况[J].实用预防医学,2010,17(3):502-503.
- [7] 张强,肖健,孔维耀.出口速冻面制食品铝含量监测结果分析[J].微量元素与健康研究,2007,24(2):29-30.
- [8] 梁雪金,陈兴乐.南宁市部分面制食品中铝含量调查[J].中国食品卫生杂志,2013,25(2).
- [9] 董菁.面制食品中铝的测量不确定度评定[J].安徽化工,2011,37(4):83-85.
- [10] 章晓宁.2004-2005年无锡市部分面制食品铝含量监测结果[J].职业与健康,2008,24(5):448-448.
- [11] 高源,刘秀梅,刘长福,刘静晶,高建,张毅,孙长颢.黑龙江省哈尔滨地区传统面制食品中铝含量调查分析[J].化学工程师,2013(12):61-62,65.
- [12] 李喜仙,常海泉,侯玉泽,刘开永.新乡市速冻预包装面米食品卫生状况分析[J].湖北预防医学杂志,2009,20(4).
- [13] 陈云生,卢培陪,何爱桃.衡阳市6类面制食品中铝含量分析[J].现代预防医学,2009,36(17).
- [14] 陈云生,卢培陪,何爱桃.衡阳市6类面制食品中铝含量分析[J].现代预防医学,2009,36(16).
- [15] 刘俩燕,罗展纲,刘丽,黄碧兰.ICP-AES测定面制食品中铝[J].中国卫生检验杂志,2007,17(8):1407-1408.
- [16] 周坚.中国面制食品的现状与发展[J].粮食与饲料工业,2004(4):16-18.
- [17] 任顺成.生物酶在面制食品中的应用[J].食品研究与开发,2007,28(11):178-181.
- [18] 张建.面制食品中铝测定的改进[J].计量与测试技术,2011,38(4):31-32.
- [19] 马兰,赵馨,周爽,杨大进.面制食品中铝的分光光度检测方法研究[J].卫生研究,2012,41(3):462-466.
- [20] 胡贺文,陈秋丽,王玮琳,郭英.2010年281份面制食品和淀粉类食品中铝残留量调查[J].中国食品卫生杂志,2012,24(3):273-275.

您是第27676065位访问者 今日一共访问59次

版权所有：《中国食品卫生杂志》编辑部 京ICP备12013786号-3

地址：北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室 邮编:100022

E-mail:spws462@163.com 电话/传真：010-52165456/5441（编辑室）010-52165556（主编室）

未经授权禁止复制或建立镜像

技术支持:北京勤云科技有限公司

