

梁振山,张书芳,张丁,周昇昇. 熟肉制品中亚硝酸盐含量调查[J]. 中国食品卫生杂志, 2012, 24(4): 363-366.

熟肉制品中亚硝酸盐含量调查

Survey on the content of nitrite in cooked meat in Henan Province

DOI:

中文关键词: [熟肉制品](#) [亚硝酸盐](#) [食品安全](#) [调查](#)

Key Words: [Cooked meat](#) [nitrite](#) [food safety](#) [survey](#)

基金项目:

作者	单位
梁振山	河南省疾病预防控制中心
张书芳	河南省疾病预防控制中心
张丁	河南省疾病预防控制中心
周昇昇	河南省疾病预防控制中心

摘要点击次数: 930

全文下载次数: 1404

中文摘要:

目的了解河南省熟肉制品中亚硝酸盐的含量。方法 2010年从全省18个地市随机采集了14类361份熟肉样品,用国标法GB/T 5009.33—2010分析熟肉制品中亚硝酸盐的含量。结果熟肉制品中亚硝酸盐的平均含量为54.46 mg/kg;依据GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》判定,亚硝酸盐超标的熟肉制品为92份,总超标率为25.5%,其中牛肉制品中的亚硝酸盐超标率最高为42.0%,其后依次为猪肉制品27.8%、鸡肉制品10.2%、羊肉制品9.5%。结论提示河南省熟肉制品中亚硝酸盐含量超标情况比较严重,政府有关部门应加强对食品安全的监督管理,以维护广大消费者的身体健康。

Abstract:

Objective To investigate the nitrite content in cooked meat in Henan Province. Methods Cooked meat samples were collected from 18 cities in 2010, and 361 cooked meat samples in 14 groups were analyzed according to GB/T 5009.33. Results The average nitrite content in cooked meat was 54.46 mg/kg, and its unqualified rate was 25.5%. The unqualified rate of nitrite in cooked beef was the highest (42.0%) and that in cooked pork, chicken and mutton was 27.8%, 10.2% and 9.5% respectively. Conclusion Nitrite residues in cooked meat exceeded the standard limit seriously in Henan Province. Measures should be taken to safeguard the health of consumers in general.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

参考文献(共9条):

- [1] 吴坤. 营养与食品卫生学. 北京: 人民卫生出版社, 2005.
- [2] 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定[EB/OL]. <http://www.cfda.com.cn/newsdetail.aspx?id=32558>, 2011.
- [3] 中华人民共和国卫生部. 食品添加剂使用标准. 北京: 中国标准出版社, 2011.
- [4] 关于加强食品添加剂监督管理工作的通知. [中国食品卫生杂志](#), 2009(6).
- [5] 王麗洁. 常州市钟楼区肉卤菜中亚硝酸盐含量调查[J]. [江苏预防医学](#), 2011, (03): 50-51. doi:10.3969/j.issn.1006-9070.2011.03.026.
- [6] 李明川, 李晓辉, 彭楠. 2007年成都市食品化学污染物监测结果分析[J]. [预防医学情报杂志](#), 2008, (09): 698-701. doi:10.3969/j.issn.1006-4028.2008.09.009.
- [7] 王敏群, 刘清, 王艳. 兰州市2001~2005年熟肉制品亚硝酸盐检测结果分析[J]. [中国卫生检验杂志](#), 2006, (06): 705. doi:10.3969/j.issn.1004-8685.2006.06.036.
- [8] 秦品章. 关于修改食品添加剂硝酸盐、亚硝酸盐使用卫生标准的若干建议[J]. [中国预防医学杂志](#), 2005, (02): 150-151. doi:10.3969/j.issn.1009-6639.2005.02.032.
- [9] 彭琨, 李静娜. 武汉市场上熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查. [中国卫生检验杂志](#), 2010(8).

相似文献(共20条):

- [1] 潘永丽, 王爱华. 熟肉制品中亚硝酸盐含量调查分析[J]. [职业与健康](#), 2001, 17(4): 31-31.
- [2] 冯若峰. 无锡市散装熟肉制品中亚硝酸盐残留量的调查[J]. [职业与健康](#), 2001, 17(11): 56-57.
- [3] 孙秀鸾, 刘美芹, 王京善. 3起由亚硝酸盐引起的食物中毒调查[J]. [海峡预防医学杂志](#), 2001, 7(5): 3-3.
- [4] 李荣. 荆州市市售熟肉制品中亚硝酸盐残留量调查分析[J]. [中国电动车](#), 2007(11): 139-140.
- [5] 魏金玉, 石嘉, 范建香. 重庆市万州区市售熟肉制品卫生质量状况调查[J]. [预防医学论坛](#), 2007, 13(4): 325-327.
- [6] 官志英, 林建平, 王新华. 烟台市市区市售熟肉制品亚硝酸盐残留量的调查[J]. [职业与健康](#), 2002, 18(11): 60-60.

- [7] 吴宝瑞.市售熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查分析[J].世界今日医学杂志,2003,4(1):81-81.
- [8] 贾忠建,李惠卿.甘肃省平凉地区120份熟肉制品中亚硝酸盐含量调查分析[J].中国卫生检验杂志,1994,4(1):53-54.
- [9] 高新冬.如东县城内市售熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查[J].中国农村卫生事业管理,2015,35(4):483-484.
- [10] 王文龙,陈瑞,康芬艳,冯新昌.兰州市市售熟肉制品中亚硝酸盐残留量调查分析[J].中国初级卫生保健,2013,27(10).
- [11] 戴志英,程晓宏.南通市2008年-2011年市售熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查分析[J].中国卫生检验杂志,2012(7):1672-1673.
- [12] 戴志英,谢超,王春.南通市2008-2010年市售熟肉制品中亚硝酸盐含量调查分析[J].中国交通医学杂志,2011(4):354-355.
- [13] 王丽荣,郭亚秋.吉林省德惠市熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查[J].中国自然医学杂志,2010(1):64-64.
- [14] 姚辉.武汉市黄陂区2012—2014年市售熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查分析[J].中国卫生产业,2015(1):19-20.
- [15] 曾青松,左胜生.熟肉制品与肉灌制品中亚硝酸盐含量的调查报告[J].肉品卫生,1992(21):6-8.
- [16] 于芳,张健生.深圳市售熟肉制品有害物质调查分析[J].实用预防医学,2002,9(6):704-704.
- [17] 章晓宁.无锡市熟肉制品中亚硝酸盐含量调查分析[J].职业与健康,2003,19(4):56-56.
- [18] 王灿根.靖江市熟肉制品中亚硝酸盐含量调查[J].中国交通医学杂志,2000,14(5):469-469.
- [19] 高志贤.常州市几种熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查[J].肉品卫生,1990(9):9-11.
- [20] 刘和丽,郝可怡.一起熟肉制品引真情业硝酸盐中毒的调查[J].山西预防医学,2000,9(1):31-32.

您是第27726777位访问者 今日一共访问54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（编辑部）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

