

中华医学  
第一届全国食品卫生学学术会议  
论文摘要

中华医学  
第一届全国食品卫生学学术会议  
1981年9月

# 中华医学会

## 第一届全国食品卫生学学术会议“论文摘要”

### 编辑说明

中华医学会第一届全国食品卫生学学术会议筹备组经 1981 年 7 月 9 ~15 日会议讨论，为扩大学术交流范围，促进食品卫生学发展，决定编辑印发本“论文摘要”。现将有关事项说明如下。

1. 本“论文摘要”所收载的，限于此次筹备工作会议闭会（1981年 7 月 15 日）前，全国各省、市、自治区分会报送审查的全部论文摘要。

2. 由于精力和时间所限，筹备组对收载的各篇论文摘要的内容、篇幅、选写体例、署名等，一律未作任何修改，完全按原作付印，文责由作者自负。凡只报送论文全文而未附论文摘要者，在本“论文摘要”中只刊出该文的题目及作者，未署作者的只刊出题目。敬希作者与读者鉴察。

3. 筹备组在汇集整理和审查论文工作中，曾将全部论文按内容性质分为七类：

一、食品卫生管理（包括食品卫生立法）；

二、食物中毒；

三、农药的食品卫生；

四、工业污染的食品卫生；

五、霉菌毒素及天然毒物的食品卫生；

六、食品添加剂；

七、其他。

本“论文摘要”即系按上列七类的顺序排列。各类中则接论文收到时间先后而编排的顺序号排列。个别因故未编顺序号者，一般则排在同类文章之后。

4. 本“论文摘要”的刊印工作，承中国医学科学院卫生研究所与哈尔滨医科大学卫生系营养与食品卫生教研室予以承担。筹备组谨代表学术会议，对以上二单位及有关同志的辛勤工作，表示慰问与感谢！

中华医学会第一届全国食品卫生学学术会议

筹备组

# 目 录

## 一、食品卫生管理(包括食品卫生立法) (1)

- 091 江苏省主要食品中苯并(a)比污染情况的调查报告  
115 启东县肝癌发病户配对膳食调查  
119 鱼类鲜度酶试纸测定法  
170 关于铁路运输造成食品污染情况的调查分析及防止措施  
175 武汉市乳及乳制品卫生质量情况调查  
187 谈谈《食品卫生五四制》的修订  
253 关于制订和修订乳与乳制品国家卫生标准的报告  
282 山西省酒类质量情况调查报告  
283 几种奶类消毒方式的卫生学评价  
284 食具消毒方式的初步研究  
285 洗碗机消毒效果的评价  
286 长治市驱绦灭卵调查报告  
316 不同热源烘烤糕点中3,4苯并比含量的初步研究  
331 广西茶叶卫生调查  
343 唐山市冷冻厂冷库震塌后库存肉品的卫生鉴定处理与质量调查报告  
351 黑龙江省七十个市县食品加工企业卫生调查及产品质量合格率监测分析  
353 关于修改“肉检规程”的调查研究  
373 发挥卫生机构职能，努力搞好食品卫生  
384 杭州地区粮、油等食品卫生标准验证  
广东省食品卫生质量的评价  
关于利用温泉水机械化养殖非洲鱼的卫生学实验总结  
皮蛋的卫生学评价  
化纤纤维及其纺织品的卫生学调查  
015 咸阳地区乳品卫生质量调查报告  
028 加强科学研究不断提高生牛乳的卫生质量 1971—1979年牛奶卫生管理情况的报告  
071 丰润县城关食堂卫生学调查  
079 邢台地区集市贸易食品卫生的调查报告  
080 邯郸市奶牛场卫生学调查报告  
123 一次计量抽样方法  
141 1979年八项食品卫生质量检验小结  
150 食品包装用纸卫生调查报告

- 173 武汉市冷饮卫生质量调查报告  
 174 关于巴氏消毒全鸭鸡蛋(次)微生物和挥发性盐基氯卫生标准制订的建议  
 257 豆制品鲜度指标的探讨  
 285 茶叶制标调查检验总结及对制订茶叶卫生标准和管理办法  
 287 成都地区泡菜铅含量及有关卫生学方面的现场调查与实验研究  
 382 自贡市饮食品、牛奶、调味品糕点卫生细菌检验情况总结  
 287 关于我县1980年冷饮食品卫生质量的调查报告  
 388 镇海县1978—1980蒸馏酒卫生质量调查报告  
 389 诸暨县食品消毒效果测定报告

## 二、食物中毒 ..... (19)

- 009 葡萄球菌肠毒素ABCD型的提纯及其抗血清的制备  
 018 新疆维吾尔自治区(1976—1980)年食物中毒分析  
 021 新疆肉毒中毒的发现及防治研究总结  
 022 石家庄市1963—1980年食物中毒流行因素的分析  
 027 河北省1971—1980年肉毒中毒流行病学分析  
 034 河北省1979年沙门氏菌调查报告  
 041 综合琼脂管与三精铁的比较  
 072 从冰棍检出付伤寒乙致病菌,看加强冷食监测管理工作的重要意义  
 099 蜡样芽孢杆菌与食物中毒  
 101 韦氏梭菌食物中毒调查研究  
 102 食品中蜡样芽孢杆菌总数的快速测定  
 109 一起韦氏梭菌引起暴发性食物中毒的调查分析  
 109 奶粉中甲型链球菌的初步调查报告  
 111 食物传播性疾病病原—结肠炎耶尔森氏菌的检测  
 112 食物和水系传播性疾病病原—胎儿弯曲杆菌空肠亚种与肠炎  
 132 远、近视力测定法对鉴定肉毒中毒A、B两型的探讨  
 147 一起臭米面中毒报告  
 157 河南省1978—1980年沙门氏菌型调查工作总结  
 189 山东省1959—1981年肉毒中毒流行病学分析  
 193 健康人群付溶血性弧菌抗体水平及粪便带菌状况的调查报告  
 195 肠杆菌科细菌鉴定用纸片微量快速法试验方法的研究  
 200 沈阳市1954—1978年食物中毒资料分析  
 203 1333件鸡鸭兔肉食产品污染沙门氏菌情况的调查报告  
 216 粪产碱杆菌食物中毒的调查研究  
 219 关于腐乳腐败指标的初步探讨  
 229 酶连免疫吸附试验检测葡萄球菌肠毒素的研究

- 231 从红变的干豆腐中检出粘质沙雷氏菌 *Serratia marcescens* 菌  
232 酵米面食物中毒和播散性血管内凝血 (DIC)  
234 酵米面黄杆菌毒素和中毒酵米面中毒性物质的提取和初步鉴定  
238 鲢鱼在常温与冷冻后常温放置中挥发性盐基氮、pH值、细菌总数、组胺消长的实验报告  
239 一起 *Migula* 短杆菌引起食物中毒的报告  
247 食品(大米、玉米、小麦)中杂色曲霉素的测定方法  
249 付溶血性弧菌致病性的研究—一些付溶血性弧菌的生物学性状与致病性的研究  
288 明矾引起食物中毒  
289-1 1958—1974年食物中毒分析  
289-2 鼠伤寒沙门氏菌引起食物中毒的调查报告  
290 纽波特沙门氏菌食物中毒调查  
291 蜡样芽孢杆菌食物中毒调查  
293 302例类感冒型沙门氏菌食物中毒调查报告  
301 大肠菌群快速检验法的实验报告  
302 菌落总数快速检验的实验报告(微菌落计数法)  
303 病弱猪沙门氏菌属感染状况之研究  
304 病弱猪沙门氏菌属感染状况之研究  
340-1 食品意外污染几起疑难案例的处理及其鉴定程序、方法的讨论  
340-2 一宗网膜藻引起的食物中毒  
344 一起织纹螺中毒流行病学调查报告  
345 浙江沿海织纹螺引起食物中毒的分布及其毒力分析  
346 织纹螺 *Nassarius* sp 毒化原因的探讨  
370 八十二例误食砒霜污染的玉米所致慢性砷中毒的报告  
371 一起B型肉毒中毒调查报告  
385 对巴氏低温消毒牛奶杂菌的卫生评价  
392 香螺中毒五例报告  
395 蜡样芽孢杆菌污染剩菜引起食物中毒的调查报告  
饮酒引起铬中毒74例调查与临床报告  
1969~1980年广州市164起细菌性食物中毒流行病学分析  
014 咸阳地区1980年食物中毒情况分析  
017 鄂普县所见急慢性毛棉油中毒  
033 鲜虾中付溶血性弧菌生化特性、毒力和嗜盐幅度的研究  
038 河北省1976—1980年食物中毒资料分析  
042 对致病性嗜盐菌及其噬菌体的初步探索  
053 邢台地区五年食物中毒情况分析(1976—1980)  
067 一起亚硝酸盐中毒的调查  
069 十九例猪霍乱沙门氏菌食物中毒调查报告

- 070 六年来食物中毒情况的分析  
073 唐山地区1977—1979三年食物中毒资料分析  
075 大肠菌群快速检验方法实验研究初步报告  
077 沙门氏菌调查报告  
098 由肉食品引起付溶血性弧菌食物中毒的初步调查报告  
100 用过氧乙酸消除光鸡体表带染沙门氏菌的实验  
109 奶粉中甲型链球菌初步调查报告  
120 上海市历年来（1954—1980）集体性食物中毒  
121 普通变形杆菌食物中毒调查  
142 食用生犬肉感染的人体旋毛虫病调查报告预防工作总结  
146 烤狗肉引起人体旋毛病一次暴发流行的调查报告  
155 猪旋毛虫生活史及肉检方法研究  
159 武汉市1976—1980年食物中毒情况及防治措施  
188 苍蝇带染嗜盐菌的调查报告  
199 大蒜素类似物乙烷硫磺酸乙酸对十种肠道致病菌的抑制作用  
201 一起人体感染旋毛虫病调查报告  
**212** 病死牛肉引起鼠伤寒沙门氏菌中毒传染的调查报告  
218 一起因吃腌鸭蛋引起的付溶血性弧菌食物中毒调查试验报告  
221 食品制售人员皮肤带菌调查  
236 蜡样芽孢杆菌家兔回肠结扎实验研究  
240 辽宁十年食物中毒情况分析（1971—1980）  
256 常用烹调方法及冷冻方法杀灭钩端螺旋体的效果观察  
264 污水内沙门氏菌分离计数方法（选择性增菌计数法）  
265-1 1976—1980年天津市沙门氏菌型调查结果  
265-2 322株沙门氏菌药物敏感试验  
290 白鳞粗柄伞中毒调查和临床分析  
291 毒蕈秋盔孢伞中毒调查报告  
300 甜炼乳中蜡样芽孢杆菌分离  
302 菌落总数快速检验的实验报告（微菌落计数法）  
324 混有桐油的食油毒性的初步实验观察  
332 一起糯玉米湿粉块制作“水园”引起食物中毒  
325 菠萝过敏性反应16例临床报告  
341 粮食中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>测定方法的改进  
342 社员家庭玉米防毒去毒调查研究初步报告  
350 黑龙江省食物中毒分析  
359 济南市市区及历城县（1965—1980）十六年食物中毒流行病学资料初步分析  
365 一起由绿色链球菌引起食物中毒的报告  
383 自贡地区猪、鱼、鸭、兔等带染沙门氏菌的研究

- 391 香螺中毒五例报告  
 396 食病牛肉引起纽波特沙门氏菌食物中毒调查报告  
 葡萄球菌所致的一起食物中毒调查报告

### 三、农药的食品卫生 ..... (58)

- 005 遵义地区部分食品有机氯残留量调查小结——附203份样品测定分析  
 043 河北省食品中有机氯农药残留量的监测报告  
 049 湖南省人体脂肪、乳脂和血液中六六六、DDT蓄积的调查研究  
 083 农药二氯苯醚菊酯的毒性毒理研究  
 086 农药苯松的毒性试验  
 093 江苏省主要食品中有机氯农药残留量的调查报告  
 097 江苏省南通地区肝癌不同发病的县社食品与饮用水中有机氯残留量的初步调查  
 113 牛奶中有机氯残留情况的初步调查  
 112 杀菌剂一菌核净的毒性试验  
 133 666、DDT农药对肉蛋等五类副食品的污染及在不同脂肪含量组织中的分布  
 134 有机氯农药在宁夏地区食品中的残留及人体的蓄积水平  
 153 1 河南省666、DDT残留水平的研究  
     2 河南省666、DDT残留水平的研究(二) 河南地区人体脂肪和乳中666、DDT的蓄积水平  
 161 武汉市几种主要食品中残留有机氯农药的调查分析  
 167 工业品六六六对大、小白鼠骨髓细胞微核的诱导  
 169 薄层层析+酶抑制法测定鱼体中三种有机氯农药(E605, 3911, 1059)残留量的探讨  
 205 多菌灵(MBC)——食品中残留  
 222 北京市土壤、食品及人体中666、DDT的污染调查  
 224 檬皮黄酮(Quercetin)对人类成淋巴细胞的致突变性  
 243 肉品中六六六、滴滴涕残留量的研究  
 244 γ-六六六在大鼠体内的分布与蓄积研究  
 245 含γ-六六六饲料对大鼠器官组织病理学的影响  
 246 丙体六六六的毒性和致癌性研究  
 266 有机硫农药福美甲砷和退菌特的毒性及食品污染的研究  
 268 杀螟松致畸性试验  
 270 氯硅脲的急性毒性试验和蓄积毒性试验研究  
 272 重庆市部份食品有机氯农药污染调查  
 272 重庆市不同人群人乳中有机氯农药六六六、DDT残留量调查  
 286 环氧乙烷熏蒸污染炭疽杆菌粮食效果观察  
 292 杀虫畏在粮食中最高允许残留量准标的研究(一) (动物的急性、亚急性、慢

- 性毒性试验)
- 293 杀虫畏在粮食中最高允许残存量标准的研究(二) (鸡的迟发性神经毒性试验)
- 294 杀虫畏在粮食中最高容许残存量标准研究(三) (小白鼠急性致死性致突变试验)
- 295 鼠伤寒沙门氏菌微粒体酶系统检测农药杀虫畏等与辐照大米的诱变性试验
- 296-1 用微生物诱变试验检测20种农药的致突变性
- 296-2 食品中农药残留量的气相谱法分析
- 297-1 杀螟松致突变性试验
- 297-2 氮肥增效剂(2,5-二氯硝基苯)残留测定气相色谱法
- 299 食物中杀螟松残留量测定方法研究
- 305 食品中有机氯农药残留量调查
- 306 山西省606例人血、乳、脂肪中六六六、滴滴涕残留量调查报告
- 307 全鸡蛋及分蛋壳中有机氯农药的残留测定
- 308 几种粮食、鸡蛋中有机氯农药残留量调查
- 319 三氯杀螨醇对大鼠骨髓细胞染色体畸变试验
- 320 2,5-二氯硝基苯对大鼠的毒性研究
- 321 2,5-二氯硝基苯的致畸试验
- 322 石油助长剂的毒性研究
- 323 用微核试验测试两种农药的致突变性
- 335 国产化学除草剂除草醚毒性的实验研究
- 336 有机氯农药在广西地区非职业性接触者体脂中蓄积量调查
- 346 化学除草剂利谷隆毒性研究之一——对大鼠的急性、蓄积性、亚慢性毒性实验研究
- 347 西玛津、除草醚、敌草隆三种化学除草剂的毒性鉴定——对大鼠胚胎毒性与致畸性的实验研究
- 348 化学除草剂利谷隆的毒性研究之二——对大鼠胚胎毒性与致畸性的实验研究
- 349 化学除草剂利谷隆的毒性研究之三——致突变性的实验研究
- 352 杀螟松的毒性研究
- 354 国产化学除草剂敌草隆毒性的实验研究
- 357 人体和食物中农药污染的调查
- 358 杀菌剂川化018急性毒性、致畸和致突变试验
- 366 肉鱼蛋食品中有机氯残留情况调查分析报告
- 376 内江地区八种食品中六六六、DDT残留情况调查
- 377 江津地区23个品种、736件食物检品中六六六、DDT残留量调查总结
- 378 食品中有机氯农药污染现状及其对人体造成的影响的初步调查报告
- 381 小麦中氟硅酸脲残留量测定
- 398 广东省农付产品、人乳、人体脂肪中有机氯农药污染状况的评价
- 401 粮食及鱼类中六六六、DDT的残留量和在稻米加工的消减情况
- 402 六六六及丙体六六六的毒性实验

- 氮肥增效剂的毒性研究  
 湖北省粮油食品中有机氯农药残留分析  
 氯化苦熏蒸药材的残留量分析  
 氮肥增效剂双氟胺致畸实验  
 氮肥增效剂双氟胺的急性、蓄积性及亚急性毒性实验  
 009 人乳中六六六和DDT蓄积情况的调查研究  
 012 六六六、滴滴涕在食品和人体组织中的残留、蓄积量调查  
 024 氯霉素在有机磷1605检验中的影响  
 029 秦皇岛市粮食、猪肉、水、蔬菜、水果中有机氯农药残留量的调查  
 031 石家庄市粮食、鸡蛋中有机氯农药残留量调查  
 035 五十八例敌鼠钠盐中毒临床分析报告  
 045 长沙地区人体脂肪、乳和血液中六六六、DDT农药蓄积调查  
 068 猪肉、鸡蛋中有机氯农药残留量调查报告  
 082 乳与乳制品有机氯农药残留调查  
 110 吉林省有机氯农药残留量研究 1—4  
 137 长春市郊区蔬菜中有机氯农药残留量调查分析  
 138 长春地区粮食中有机氯农药残留量调查分析  
 158 马拉硫磷对大白鼠的急性试验及致畸试验  
 206 苹果中亚胺硫磷残留量的气相色谱分析  
 209 呼和浩特市食品中有机氯残留调查报告  
 261 有机磷农药的测定薄层层析——酶化学法  
 262 环氧乙烷熏蒸带疫小麦后氯乙醇毒性试验  
 273 重庆地区食品、水、土壤中有机氯农药、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>污染状况  
 349 宁波地区食用棉油中棉酚和部分农药残留量的调查  
 372 济南市皮蛋中有机氯农药残留及铅含量的初步观察  
 380 绵阳地区主要食品中有机氯残留量调查情况

#### 四、工业污染的食品卫生 ..... (115)

- 006 ××汞矿工业“三废”对米、麦、鱼污染影响的调查报告  
 025 对含氯工业废水灌溉农田后粮菜中氯化物残留量测定  
 039 河北省食品污染概况  
 040 污水灌溉后小麦中砷残留量的测定  
 089 江苏省部份海产品中有机砷和无机砷残留量调查  
 090 应用减压蒸馏法和DDC银盐法分析紫菜中无机砷和有机砷的效果评价  
 092 十六省市食品中汞污染情况的初步调查  
 104 一日膳食中汞摄入量的调查研究  
 105 苏州市857例正常人发汞含量分析

- 108 麦乳精含汞量监测报告
- 196 铒的食品毒理学研究
- 198 工业三废氟对食品的污染
- 202 沈阳地区粮、菜中镉、铅、汞、砷本底值含量及工业区近郊污染现状的评价
- 227 鱼中有机汞、无机汞的测定(酸提取590型测汞仪法)
- 252 含高毒干馏废水灌溉粮喂饲大白鼠毒性实验
- 253 石油废水灌溉粮喂饲大白鼠毒性实验
- 269 北京市部分食品中3,4苯并比污染情况的初步调查
- 277 磷肥厂含氟废气对粮食、蔬菜、土壤等污染调查情况结果
- 300 五氧化二钒在硝酸—硫酸法消化食品中有机汞作用的探讨
- 303 成都污水灌区粮食镉污染的初步调查
- 310 食品中镉含量调查
- 311 几种食品中氟含量调查
- 312 太原磷肥厂附近几种粮食、蔬菜氟污染调查
- 313 太原市城北污水灌区粮食、蔬菜中五项毒物残留量的调查
- 317 氟化物对大白鼠的亚急性毒性实验研究
- 350 原子吸收分光光度法测定茶叶中的铅—双硫腙醋酸丁酯提取法
- 351 食品中氟化物测定方法的初步探讨
- 354 氟化物对食品、环境污染情况及对机体影响的调查和食品氟标准的建议
- 355 塘栖磷肥厂含氟“三废”对周围稻谷污染的初步调查
- 356 粮食、蔬菜、淡水鱼及茶叶中氟化物含量的调查
- 360 混合制样法测定环境样品中低水平镉
- 361 利用“三八水库”污水养鱼的卫生学调查
- 384 豆筋棒酚污染调查和去酚试验
- 397 叉烧肉中苯并(a)芘污染状况调查报告
- 007 食物中微量碘的离子选择电极测定法
- 011 贵阳地区部分农作物及煤烟熏蒸食物中氟含量的调查研究
- 016 米泉县粮食中有机汞残留情况的调查
- 074 镉对食品污染的调查
- 114 苏州市鱼、肉中镉残留量的调查
- 116 上海地区主要食品中镉含量的分析研究
- 117 蚂蚁浜地区镉污染情况的调查报告
- 148 食物型亚急性有机汞中毒调查报告
- 154  $\gamma$ -射线辐照马铃薯的慢性毒理研究
- 207 气相色谱测定氮吡唑降解产物6—氯吡唑羧酸在食品中残留量

- 217 目前我区生化处理石油化工污水浇灌的蔬菜能否食用的几点意见  
 228 含铬饲料喂饲大鼠毒性实验  
 250 含酚饲料喂养大白鼠毒性和含酚饮料人体实验  
 275 四川部分江湖鱼体含汞量的调查报告  
 276 汞矿“三废”对食品污染及其危害的调查报告  
 278 四川什邡磷肥厂含氟废气污染食品情况及治理效果观察  
 279 磷肥厂含氟废气废水污染粮食、蔬菜、土壤、水的卫生学调查报告  
 280 地方性食品型氟中毒调查  
 359 用荧光粉作添加剂测定水和食品中总 $\alpha$ 放射性强度  
 367 济南市一九七九年加工生产的皮蛋含铅情况的验证  
 关于利用温泉水机械化养殖非洲鱼的卫生学实验总结

## 五、霉菌毒素与自然毒物的食品卫生.....(141)

- 019-1 粮食中棕曲霉毒素A的测定  
 019-2 新疆地区食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>污染情况调查  
 020 新疆地区部分食品3,4苯并比污染情况调查  
 023 荧光分光光度计薄层扫描法测定柏油路上晾晒小麦中3,4苯并比含量的报告  
 026 食管癌病因调查—粮食中铵、亚硝酸盐、硝酸盐的测定和光解实验  
 044 应用光照法去除花生油中黄曲霉毒素的试验研究  
 048 乳粉葡萄球菌肠毒素检测方法的探讨  
 050 某汞矿废水灌溉农田对食品的污染和人体健康的影响  
 051 某汞矿废水灌溉区畜禽体内汞的形态分析  
 052 硝酸盐、亚硝酸盐与鼻咽癌——鼻咽癌病因的初步探讨  
 087 慢性动物试验中饲料的营养卫生问题  
 088 短帚霉(*Scopulariopsis brevicaulis*)对豆腐乳的污染及其毒性  
 094 江苏省食品卫生霉菌区系调查报告  
 095 江苏省响水县一起毒蕈中毒的初步调查  
 096 禾谷镰刀菌的培养与产孢实验  
 107 猪鸭群黄曲霉毒素B<sub>1</sub>亚急性中毒死亡的调查  
 124 黄变米大白鼠喂饲慢性毒性观察  
 127 宝山县横沙岛玉米中AFB<sub>1</sub>污染环节的调查及预防方法  
 128 ATC对大鼠的毒性试验  
 129 污染黄曲霉毒素B<sub>1</sub>大米淘洗去毒试验  
 152 河南省主要几种食品被黄曲霉毒素B<sub>1</sub>污染情况调查报告  
 156 玉米在铁路运输过程中(河南—四川) AFTB<sub>1</sub>产毒情况的检测

- 162 合成食用油的急性、亚急性毒性试验  
 163 合成食用油的慢性毒性试验  
 164 合成食用油的大白鼠繁殖试验  
 165 合成食用油的显性致死试验  
 166 合成食用油的致畸试验  
 168 黄粒米大白鼠慢性毒性试验  
 215 去毒蓖麻饼大白鼠亚急性喂养试验  
 225 广西肝癌高发区人群尿中黄曲霉毒素M<sub>1</sub>排出量的调查  
 248 我国各地粮食中黄曲霉产毒性能的调查研究  
 251 酵米面黄杆菌血清学研究—O 血清分型及分布  
 287 赤霉病玉米引起1139例食物中毒及实验研究  
 292 大麻子油中毒调查  
 294 龙葵中毒11例  
 295 一例蓖麻油中毒  
 298 大麻油鉴别方法介绍  
 299 大麻油中酚化合物的初步分离提纯  
 314 山西省粮油中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>及霉菌污染情况调查  
 315 几种主要食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>含量调查  
 318 赤霉病麦急性中毒试验  
 326 阳光照射去除花生油中AFB<sub>1</sub>的实验研究  
 330 茶叶中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>快速测定法  
 333 结合榨油工艺去除花生油中黄曲霉毒素的新方法  
 335 扶绥县12个大队社员主粮油中黄曲霉毒素污染情况的初步调查  
 337 乳牛摄入含黄曲霉毒素B<sub>1</sub>饲料后奶中分泌M<sub>1</sub>的研究  
 338 玉米中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的去毒法  
 339 猪黄曲霉毒素中毒症研究  
 344 臭米面毒性物质的提取方法及其性质的初步研究  
 348 变黄米毒性初步研究  
 360 小鼠骨髓细胞染色体制片实验方法的探讨  
 362 煤烟污染的玉米危害性实验研究（一）  
 363 煤烟污染的玉米危害性实验研究（二）  
 364 煤烟污染的玉米危害性实验研究（三）  
 375 植物凝血素在小鼠骨髓细胞染色体畸变分析中的应用  
 广西巴马县90至115岁50名老人的营养调查  
 用氨基酸强化大米粉对蛋白质营养价值的影响  
 九岁以上老人血清蛋白分析  
 001 饮食与胃癌病因关系的调查

- 002 兴仁县酒厂饮用酒中铅污染调查报告  
008 黄曲霉毒素污染我省主要食品调查  
032 一起混入桐油急性食物中毒调查报告  
036 七十三例苍耳子中毒调查报告  
037 过硫酸铵在食品湿法消化上的应用  
046 稀褶黑菇中毒的调查报告  
051 肉褐鳞小伞毒蕈中毒分析  
055 关于冰棍生产工艺流程污染状况的调查报告  
058 廊坊地区永清县大王庄后仲和大队一起因食鱼造成死亡的食物中毒调查报告  
059 不同烹调方法对付溶血性弧菌杀灭效果的初步研究  
060 饮食业餐具消毒调查及效果实验报告  
061 关于我区1980年蒸馏酒质量情况的调查报告  
062 关于承德市牛奶厂乳品质量的调查报告  
076 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的快速测定  
118 冷库微生物(霉菌)的初步调查  
130 1980年上海市粮食中黄曲霉毒素污染情况及去毒效果观察  
149 99例赤霉病麦中毒调查报告  
176 不同地区花生污染黄曲霉毒素B<sub>1</sub>差异的原因探讨  
177 花生霉变环节的调查  
179 赤霉病麦调查研究  
180 赤霉病麦致呕吐素测定及其与感官性状、物理指标的关系  
181 各种病麦粉中去氧雪腐镰刀菌醇含量的调查  
186 用加盐加热法去除黄曲霉B<sub>1</sub>后的花生油及盐的动物慢性毒性试验报告  
208 关于几起因食用芸豆角引起食物中毒的调查报告  
210 呼和浩特地区自产粮霉菌及其毒素带染情况和产毒条件论述  
211 关于酸菜等食品中亚硝酸钠的调查报告  
214 一起食用混有亚硝酸钠的食盐引起中毒的调查报告  
259 花生油中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>去毒试验报告  
271 木霉EA<sub>5</sub>-867、G-109对小鼠的毒性试验  
288 乐山市一起五氯酚钠急性中毒报告  
293 变黄米粗提物毒性的初步研究  
343 家酿黄酒中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的初步测定  
390 运输大米黄曲霉侵染情况初步调查  
394 食用变黄米人群调查的初步分析  
沤黄米慢性毒性研究  
尸体、尸坑土和水源细菌学的调查报告  
我市抗震救灾中食品卫生工作的几点体会

唐山市饭店食具消毒效果调查  
唐山市路南区联合村细菌性痢疾及肠炎发生情况的初步分析  
唐山市郊区东缸窑公社下村大队和下庄居民委员会细菌性痢疾、肠炎流行情况的调查报告  
唐山市路南区地震后痢疾细菌学检查小结  
曼哈顿沙门氏菌引起食物中毒的调查报告  
一起葡萄球菌致食物中毒的调查与处理  
沙门氏德尔卑菌食物中毒的调查  
食用芸豆角食物中毒的调查报告  
罐头引起蜡状芽孢杆菌食物中毒调查报告  
沙门氏菌属食物中毒调查报告  
肉毒中毒误诊为“感冒”病例的调查报告  
邢台市熟肉、蛋类食品沙门氏带染率调查及检验方法的实验观察

## 六、食品添加剂 ..... (184)

- 004 一九八〇年遵义地区调味品初步卫生学调查  
122 柠檬醛毒性试验  
160 气相色谱法测定酱油中苯甲酸钠  
172 色素的检验  
190 变质蔬菜引起6例急性变性血红蛋白症的初步分析  
197 邻苯二甲酸二辛酯的迁移性及毒性研究  
230 2,4-甲苯二异氰酸酯及其粘合剂的毒性研究  
233 六种食品包装容器的卫生质量调查  
235 六号溶剂油的毒性研究  
241 酱油中挥发性亚硝胺测定  
281 山西省食醋卫生学调查报告  
298 重庆762罐头内壁涂料有毒有害化学成分分析和动物毒性试验(之一)  
342 关于减少肉品发色剂添加量的探讨  
345 蛋白发泡剂食品毒理的初步鉴定  
356 我国应用较广泛的几种食品贮槽涂料的食品卫生学评价  
357 不同配方的啤酒池石蜡沥青涂料苯并(a)比的溶出试验  
358 烷乙基纤维素的毒性评定  
369 对本市提制的五种天然色素食用安全性动物试验的初步小结  
371 食醋中主要有害物质的色谱分析  
椰子醛慢性毒性试验研究  
013 咸阳地区食醋卫生质量调查情况小结

- 081 氨氧保鲜水果成份检测分析  
121 焦糖色的毒理与应用  
131 咸阳地区酱油卫生质量调查报告  
139 氨茴酸甲酯毒性试验  
220 关于油炸食品引起食物中毒原因的初步探讨  
242 用鼠伤寒沙门氏菌微粒体系统检测食用色素“新红亮兰”的诱变性试验  
对在防暑饮料中加入糖精含量的咨询

## 七、其他..... (197)

- 085 离子选择电极法在食品卫生检验中的应用  
125 正烷酵母饲养大白鼠的毒性试验  
301 薄层层析法分离糖质的探讨  
302 麦乳精中锌含量测定方法的比较  
关于猪只携带钩端螺旋体的调查与蒂钩体病肾的无害处理的实验研究  
065 我区51份食品包装纸检测结果报告  
078 对冰糕原料使用蒸气煮料消毒的效果观察  
103 判定高温处理的猪肉灌制香肠以烘干法杀灭病原菌的实验观察  
140 啤酒中的Bap含量的调查  
141 毒麦中毒34例调查报告  
143 吉林省浸出食用油中溶剂残留普查结果(1978—1980)  
145 烟制食品Bap污染情况调查  
151 关于大肠菌群统计的几点意见  
178 含石油酵母饲料喂养大白鼠一年试验  
182 建宁县蜂蜜中毒调查研究报告  
183 建宁县蜂蜜中毒调查研究报告Ⅰ雷公藤碱薄层层析法  
184 建宁县蜂蜜中毒调查研究报告Ⅱ毒蜜中雷公藤生物碱的分析  
185 建宁县蜂蜜中毒调查研究报告毒蜜的毒性试验  
186 建宁县蜂蜜中毒调查研究报告中毒地点的植被调查及蜂蜜中花粉粒观察  
368 酒中主要杂醇的气相色谱分析  
建宁县蜂蜜中毒调查研究Ⅰ中毒患者的临床分析  
鱼体中挥发性盐基氮检验方法的探讨

# 一、食品卫生管理(包括食品卫生立法)

## 091 江苏省主要食品中苯并〔a〕芘污染情况 的调查报告 摘要)

江苏省卫生防疫站 江苏省食品卫生监测站 (周树南、严隽德执笔)

我们在一九七八年对南京、南通、扬州、徐州市和扬州地区的主要食品中苯并〔a〕芘的污染情况进行了调查。采用在乙酰化滤纸上点样当标准点比较定量方法共检测粮食、油、鱼、肉、禽、花生、糕点类等样品共242份。结果各类食品样品的检出率为100%，粮食共102份，范围在0.20~5.27ppb，均值为1.35ppb；油类共46份，范围在1.0~6.25ppb，均值为2.70ppb；生鱼和熏炸鱼共20份，范围0.1~5.0ppb，均值分别为0.10ppb、1.65ppb；生猪肉和腊烤肉共26份，范围0.1~0.6ppb，均值分别为0.16ppb、0.35ppb；禽(烤鸭)共8份，范围0.2~0.6ppb，均值为0.36ppb；花卷(生)3份，范围0.4~0.6ppb，均值为0.47ppb；桃酥(包括蛋糕)共18份，范围0.2~2.5ppb，均值为1.12ppb；面包19份范围0.2~40ppb，均值为1.12ppb。食品加工方法与苯并〔a〕芘的污染有一定关系，15份熏制鱼均值为1.65ppb比非经加工的5份生鱼样品均值0.1ppb的结果高16倍多，21份经过不同方法加工的腊烤肉值为0.36ppb，比未经加工的5份生猪的均值0.15ppb为高。用煤气、烧煤、电炉来烘烤蛋糕，结果也不同，分别为0.4ppb、0.3ppb、0.1ppb，因此改进食品加工方法，减少苯并〔a〕芘对食品污染，对预防肿瘤具有一定意义。

## 115 启东县肝癌发病户配对膳食调查(摘要)

上海一医营养卫室

许多实验证明，某些食物被霉菌及其它化学物质污染后，喂饲实验动物可能诱发多种良性或恶性肿瘤，特别是在消化系统。也有报导膳食中(包括微量元素在内)的各种营养素加以控制后，可以抑制或延迟肿瘤的发生。本次启东县某公社肝癌发病户及对照户各10户进行了配对膳食调查。并测定了检查户的熟饭和可疑副食—酱、咸酱中黄曲霉素B<sub>1</sub>的含量。以了解发病户和对照户全年主、副食物的种类和数量，及其每人每日摄取各种营养素的质和量。

配对方法，肝癌发病户为家族中8年内1人确诊死于肝癌或二年内二次甲胎蛋白检验阳性的社员户；对照户为同宅基无上述情况者，共配9对。膳食调查采用询问法，搜集全年各种主、副食物一律折为实际摄入量记录。参照1958年中国医学科学院颁布的中等劳动需热量系数折算，计算出全年各种主、副食物的每人摄取量，再按1963年的食物成份表计算出每人每日各种营养素的摄食量，并对粮食、热量和蛋白质来源进行分析。另外各户熟饭及酱、咸瓜、茄的黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定，系按照中国医学科学院和外贸部海关商检局发表的测定方法进行。

调查结果发现两组平均每人每年各种粮食摄取量接近，发病户为482.14市斤，对照户为468.50，两组病员的每人每日各种营养素摄取量基本上满足或接近1962年中国生理学会营养组修订的成年男子中等劳动的营养素供给量标准。发病户与对照户分别为热量2955.5卡和2785.2卡，蛋白质74.0克和76.6克；脂肪36.7和35.1克；其他无机盐和维生素都比较接近。因病员食用蔬菜量大，故维生素中特别是胡萝卜素和抗坏血酸的摄取量大幅度超过供给量标准，钙、铁的供给量也能满足需要。热量来源方面，发病户与对照户蛋白质为10.02%和10.99%，脂肪为11.8%和11.34%，糖为78.15%和79.30%也较接近。蛋白质的来源分析，总摄取量，发病户与对照户分别为74.00克和76.60克，动物蛋白质和豆类、蛋白质来源也很接近。粮食及其他植物蛋白质分别为87.57%和88.72%。调查中了解到两组社员均习惯粮食混合食用，这样就最大限度地使蛋白质由于互补作用而提高了质量。

两组摄食的熟饭中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>测定，11户发病户有4份测出黄曲霉毒素B<sub>1</sub>，对照户10户中有2户检出，含量均较少，分别为10~50ppb，和6~10ppb。此外发病户，自制的酱、咸瓜茄各检出一份黄曲霉毒素B<sub>1</sub>，其含量分别为35及20ppb，对照户未检出。

通过这次配对调查，认为两组病员每人每日各种营养素摄取量基本上能满足和接近1962年12月中国生理学会营养组修订的成年男子中等劳动的营养素供给标准，其营养素量和质方面均无明显差异。熟食中黄曲霉毒素均有阳性检出，但含量低。在发病户的自制酱、咸瓜、茄黄曲霉毒素测定中各有一份含有少量黄曲霉毒素。

## 119 鱼类鲜度酶试纸测定法(摘要)

上海市乳肉研究所 国家水产总局东海水产研究所

本文对鱼类停止生命活动后的核酸降介产物一次黄嘌呤(Hypoxanthine)作为鲜度指标，采用酶试纸法，即在酶的作用下使次黄嘌呤还原氧化型染料引起变色，以测得其含量(mg/kg)并与感官检定作了对照，经在部份鱼类中测试后，除墨鱼不产生次嘌呤外，对带鱼、鲳鱼、黄鱼均取得与感官基本相符的结果，也相应测得了含量，对河鳗，梭子虫未检出，尚待继续探讨，方法简单快速、但尚有一定局限性，在进一步积累试验数据后有推广的实用价值。