

浙 江 药 检

二〇一二年第二十七期

(总第 180 期)

浙江省食品药品检验研究院

二〇一二年十二月二日

本 期 导 读

系统要闻

- 省院积极做好“化妆品用泛硫乙胺原料技术要求”厂家调研工作
- 省院赴新昌开展“进村入企”大走访活动

经验交流

- 省院业务科工会小组赴千岛湖开展工会活动

药检文化

- 优质鸡肉如何选？

【系统要闻】

省院积极做好“化妆品用泛硫乙胺原料技术要求”厂家调研工作

为规范化妆品原料技术要求、提高化妆品卫生质量安全，国家食品药品监督管理局制定了化妆品原料技术要求任务书。为配合国家局做好相关工作，近日，由陶巧凤副院长带队，省所保化室一行共 4 人应邀到浙江杭州鑫富药业股份有限公司调研。作为公司主导化工产业的核心基地——生化分公司，位于杭州临安市经济开发区，是一家以泛酸系列为主导产品的出口生产型企业，公司已成为世界第一大生产 D-泛酸钙产品生产厂商，同时也是国内唯一具备 D-泛醇产品生产能力的企业。泛硫乙胺为泛酸的衍生物，是目前国内唯一提供泛硫乙胺原料的企业。

通过参观泛硫乙胺生产流水线，聆听研发部专家及研发总监对该厂泛硫乙胺原料的工艺及质控方面的介绍，使我所技术人员对化妆品泛硫乙胺原料有了更进一步了解，为顺利完成国家局化妆品原料课题奠定了基础。

（保化室）

省院赴新昌开展“进村入企”大走访活动

为积极响应省局“进村入企、助推发展、保障安全”大走访活动要求，切实为企业排忧解难，日前，省院业务科在倪维芳主任的带领下赴浙江医药股份有限公司新昌制药厂开展“争先创优，服务企业”活动。

浙江医药股份有限公司新昌制药厂系浙江医药股份有限公司控股核心企业，具有 50 多年的专业制药经验，企业拥有一流的符合 GMP 要求的化学制药、微生物制药和制剂生产设施，并且兼产天然药物、食品添加剂和饲料添加剂。已通过了中国 CCEMS、英国 UKAS 的 ISO14001 认证（环境管理体系）。省院业务科一行与企业相关人员进行面对面的交流，与企业负责人就药品检验、抽样等问题进行了交

流，畅谈了各自的想法和建议，对企业的历史、现状及发展前景进行了深入的了解，认真解答了企业提出的各类问题和疑虑，企业对我院的技术支持表示了衷心的感谢。通过本次活动既加强了与企业的沟通交流、增强服务基层、服务企业的意识又丰富了职工的文化生活，提升了业务科的凝聚力。

(业务科)

【经验交流】

省院业务科工会小组赴千岛湖开展工会活动

为了丰富工会会员的业余生活，调动大家的工作积极性，促进全体职工身体素质的提高，增进团结、协作和友谊精神。日前，业务科工会小组全体会员赴千岛湖龙川湾开展工会活动。

千岛湖是中国首批国家级风景名胜区之一，也是中国面积最大的森林公园，是“杭州——千岛湖——黄山”名山名水名城黄金旅游线上的一颗璀璨明珠。千岛湖龙川湾，位于千岛湖西南湖区，距千岛湖镇42公里，整个景区面积约2.31平方公里，大小岛屿环绕错落，港汊曲折迂回，形成了“湖中有岛、岛中有湖”的原生态自然景观，是千岛湖唯一的湖泊型湿地。龙川湾景区还是当年知青运动的热血地，有着浓厚的知青文化沉淀，在这里可以走进历史，亲临当年知青的生活，回味人生那段难忘的蹉跎岁月。

(业务科)

【药检文化】

优质鸡肉如何选？

选购优质鸡肉小窍门

1. 购买生鸡肉时要注意鸡肉的外观、色泽、质感。新鲜、卫生的鸡肉块大小相差不多，白里透红，有亮度，手感光滑。如果鸡肉注过

水，肉质会显得特别有弹性，皮上有红色针点，周围呈乌黑色。用手指在鸡的皮层下一掐，会明显感到打滑。注过水的鸡用手摸会感觉表面高低不平，好像长有肿块，而未注水的鸡摸起来很平滑。

2. 买烧鸡时不要只看色泽，烧鸡的色泽是用蜂蜜或红糖过油而成的，所以好鸡病鸡一般没什么差别。烧鸡的眼睛如果呈现半睁半闭，即可判断不是病鸡，因为病鸡在死时眼睛已全部闭上。肉皮里面的鸡肉呈现白色，基本上也可判断是健康鸡做的烧鸡，因为病瘟鸡死时没有放血，肉色是变红的。另外，闻一闻有无异味，也是识别质量好坏的方法之一。

鸡肉有些部位要慎吃

1. 鸡尖：又称“鸡屁股”、“鸡臀尖”，肉质肥嫩，很多人都爱吃。但这个部位是淋巴腺集中的地方，由于淋巴腺中的巨噬细胞可吞食病菌和病毒，甚至是致癌物质，但不能分解，因此毒素都会沉淀在臀尖内。

2. 鸡皮：脂肪较多，胆固醇较高，污染物含量也较高。尤其是经过烤制后，鸡皮中的胆固醇被氧化，形成胆固醇氧化产物，对人体有较大危害。若温度控制不当，还有可能产生致癌物。因此，吃鸡时最好去掉鸡皮，更不要用鸡皮来做菜。

3. 鸡脖：这个部位肉很少，但皮下血管和淋巴腺体却相对集中，会存有一些毒素和饲料中的激素。偶尔吃些解馋没有问题，吃时最好去掉皮。

4. 鸡内脏：鸡被宰杀之后，肺内仍会残留病菌，即使加热也不能完全杀死，食用可能会对人体健康造成威胁。胃脏负责储存和磨碎食物，有害物质可能会在此残留。鸡体内的有害物质大多通过肝脏代谢、解毒，而肾脏与有害物质排泄有关。因此，尽管鸡胗、鸡肝和鸡肾味

美，但为了自己的健康，应减少食用次数和食用量。鸡心的安全性较高，可适量食用