

见。但是,拉萨市冬季调运啤酒必须采取保温防冻措施。运送啤酒前,最好先根据唐古拉山的天气预报,掌握适当的运输时间,在啤酒周围加两层以上棉絮包裹,外用帆布复盖。同时,尽量缩短运输时间,使啤酒在运输过程中的冻结现象减轻到最低限度。

2.3 贮藏时间:拉萨市因交通不便,常常一次购进大量食品,容易引起积压,许多食品较内地同样食品贮藏时间长得多,很多在到达拉萨时,就已接近或超过保存期限。这就要求根据市场需求进货,严格做到先进先出,防止积压。各类食品在西藏的贮藏时

间难以肯定,还应参照食品的保存期限,尽量缩短贮藏时间。

3. 小 结

本文通过对近年来五起典型食品变质事件的分析,阐述了拉萨市食品运输、贮藏过程中的主要卫生问题及管理办法。今后对于在西藏高原怎样针对高寒、缺氧,紫外线强烈等特殊因素对食品的影响,解决食品的生产工艺,特殊包装和储运条件问题还应进一步研究。

禽类带染金黄色葡萄球菌的调查

北京市卫生防疫站 丁秀英、郑文贞、罗文青、刘以贤、陆铮
卫生部食品卫生监督检验所 姚景惠、刘宏道

近年来本市金黄色葡萄球菌引起的食物中毒,有逐年上升趋势,1985年2起154人,分别占细菌性食物中毒总起数及总人数的6.7%和21.6%。1986年为14起188人,分别占细菌性食物中毒总起数及总人数的28.6%及16.2%。最常见的中毒食品是熟肉制品,如扒鸡,酱肘肉等食品。在市售熟肉制品中也曾检出金黄色葡萄球菌,1987年—1988年共检验市售熟肉制品294件,检出金黄色葡萄球菌7件,其检出率为2.3%。至于生禽畜肉的污染情况更为严重,在15件生鸭中检出金葡菌9件,检出率为60%。在炎热的夏天一旦温度适于金葡菌产生肠毒素,由于加热不透或是生熟不分,都会造成食物中毒发生。但是近年来的禽畜类带染致病菌的调查,大多着眼于沙门氏菌属,面对金黄色葡萄球菌带染情况尚未引人注目。为了预防食物中毒,我们自北京市两个禽类加工厂采

取了鸡和鸭的不同部位进行金黄色葡萄球菌的分离鉴定,以摸清两种常见禽类的带菌情况。

1. 样品采取

1.1 采样量:采自活体鸡、鸭的口腔和肛门两个部位各30件。屠宰后的白条鸡和鸭分别采取口腔、肛门、和表皮各30件。另采取冷冻鸭的口腔、肛门和表皮各30件。同时采取鸭饲料20件。

1.2 采取方法:用灭菌棉拭子先蘸取灭菌盐水,分别在鸡、鸭的口腔、肛门和表皮涂擦,一个棉拭涂擦一个部位。然后放入7.5%盐肉汤内。

2 检验方法

2.1 增菌:棉拭子直接放入7.5%盐肉汤放37℃温箱培养24小时。饲料称取25g加入225

毫升盐水,混匀吸取5 ml放入50毫升7.5%盐肉汤内,培养温度和时间同上。

2.2 分离平板:从7.5%盐肉汤划线接种 Baid、porkec平板。

2.3 挑取菌落及生化鉴定等步骤按国家标准方法进行^③

3 检验结果

3.1 活体、冷冻屠宰后的鸡鸭带染金黄色葡萄球菌情况(表1):鸡的带菌率,活体鸡和白条鸡分别为33.3%和83.3%。而鸭的带菌率明显高于鸡,其活体鸭和冷冻鸭的

表1 鸡和鸭带染金黄色葡萄球菌情况

样品名称	检验件数	阳性件数	阳性率
活体	30	26	86.6
鸭白条	30	30	100
冷冻	30	29	96.6
活体	30	10	33.3
鸭白条	30	25	83.3

带菌率分别为86.6%和96.6%,其中屠宰后的检出率竟高达100%。

3.2 鸡鸭不同部位检出阳性率情况:从表2可见不同部位带菌情况不同,除冷冻鸭外均为口腔比肛门带菌率高,活体鸡的检出

表1 鸡鸭不同部位带染金黄色葡萄球菌情况

样品名称	检验件数	检出阳性率			
		口腔	肛门	体表	
		件数 %	件数 %	件数 %	
白条	30	16 53.3	14 46.6	20 66.6	
鸭活体	30	21 70	14 46.6		
冷冻	30	3 10	9 30	19 63.3	
白条	30	20 66.6	10 33.3	13 43.3	
鸭活体	30	6 20	4 13.3		

率口腔和肛门分别为20%和13.3%,活体鸭为70%和46.4%,只有冷冻鸭肛门高于口腔的检出率分别为30%和10%。

3.3 为了找出鸡和鸭金黄色葡萄球菌的原因,我们采取了同一饲养厂的鸭饲料20件,其检出率为5%。

4 讨论

4.1 近年来由于人民生活水平提高对鸡鸭熟肉制品的需求量较大,又加以制做单位除大的厂家加工外,个体户制作也逐年增多,最近几年该类熟肉制品引起食物中毒,大多是市售鸡鸭熟产品,从检验结果可看出生禽金黄色葡萄球菌带菌率如此之高,在制做过程中稍不注意,生熟不分就会造成重复污染。金黄色葡萄球菌在适宜温度下产生肠毒素即可引起食物中毒。综上所述生鸡鸭带染金黄色葡萄球菌比较严重,而该菌又较其它细菌对热抵抗力强,因此在加工过程中应特别注意卫生管理,以防止发生食物中毒。

4.2 不同种类的鸡鸭,以屠宰后的活体鸡和鸭阳性率最高,尤其体表和口腔,可能与屠宰过程中在水池中冲洗交叉污染有关。

4.3 在检验过程中发现鸡带染变形杆菌比较严重,分离在 Baid Porkec平板上生长的金黄色葡萄球菌,有时被变形杆菌的蔓延生长所遮盖,影响金黄色葡萄球菌的分纯。Baid Porkec平板的成份中加有氯化钠,看起来不能抑制所有变形杆菌的蔓延生长。此次我们使用在平皿盖上滴加乙醇的方法抑制变形杆菌爬行。但有时由于滴加量不好控制也会影响金黄色葡萄球菌的生长。因此混有大量变形杆菌的食品在分离金黄色葡萄球菌时,其检验方法尚需进行探讨。

冷冻鸭各部位的检出率均低于活体鸭和屠宰后的白条鸭,是否与冷冻后细菌处于濒死状态有关,有关文献已证明经加工处理的食品在检验沙门氏菌时需用前增菌方法,使