

## 屠宰工人、猪、分割肉、分割车间工用具中 五种肠道病原菌带染情况调查

四川省绵阳市卫生防疫站

唐星素 江志辉 田光琼

四川省绵阳市肉联厂

曾襟碧 白廷杰 何开森

近年来，由空肠弯曲菌、小肠结肠炎耶尔森氏菌、致病性大肠杆菌所致的人类腹泻和食物中毒已引起了国际关注<sup>1</sup>。沙门氏菌、志贺氏菌是目前腹泻和食物中毒的重要病原菌，也是我国《食品卫生法》（试行）规定的食品生产经营人员必检的肠道致病菌。耶尔森氏菌、空肠弯曲菌、沙门氏菌、大肠杆菌是人畜共患病的病原体。国内外对家禽家畜带菌情况作过不少调查，证实了猪是这些病原体的主要贮存宿主之一。<sup>2)</sup><sup>3)</sup> 但猪带上述肠道病菌、屠宰工人带菌、肉品污染的状况，及其相互关系的研究尚未见报道。为此，我们对绵阳市肉联厂的屠宰工人，猪、分割肉、分割车间工、用具中五种肠道病原菌的带染情况进行了调查。

### 1. 材料和方法

#### 1.1 调查对象：

观察组：屠宰工人200人，宰杀猪盲肠粪便93份，胆汁63份，咽喉、舌、4号部位分割肉各50份，分割车间工、用具63份。

对照组：罐头厂工人200人。

#### 1.2 材料：

##### 1.2.1 培养基：

S.S培养基：上海生研所生产，用于耶尔森氏菌、沙门氏菌、志贺氏菌分离。

伊红美兰培养基：上海生研所生产，用于大肠杆菌、志贺氏菌和沙门氏菌的分离。

Camp—BAP培养基：上海市卫生防疫站提供，用于空肠弯曲菌的分离。

改良ELeR培养基：上海市卫生防疫站提供，用于大肠杆菌不耐热肠毒素的测定。

增菌液：改良GN肉汤<sup>(4)</sup>用于志贺氏菌、沙门氏菌。

磷酸盐缓冲液：用于耶尔森氏菌增菌及大肠杆菌保菌液。

1.2.2 免抗人LT血清：上海市卫生防疫站提供。

1.2.3 微需氧袋及产气药膏：上海第一医学院生产。

### 1.3 方法

1.3.1 采样：人粪便：用灭菌玻璃肛管采集。分割肉车间工、用具、分割肉：用灭菌棉拭子在磷酸盐缓冲液中浸湿后擦拭约一平方尺面积。胆汁：用酒精棉球消毒胆管，将前数滴弃去，然后滴10滴左右于增菌液中。猪盲肠用灭菌刀将肠刺破后用灭菌棉拭子采取。

#### 1.3.2 分离鉴定

1.3.3 增菌和划线接种 a. 空肠弯曲菌：将检样置入磷酸盐缓冲液后立即接种于Camp—BAP培养基中，然后放入微需氧袋中，42℃48小时后观察结果。b. 耶尔森氏菌：将样品置于磷酸盐缓冲液中，4℃增菌21天，划线接种于S.S培养基，37℃24小时后观察结果。c. 大肠杆菌：置样品于磷酸盐缓冲液中，立即划线接种于伊红美兰培养基，37℃24小时观察结果。d. 志贺氏菌、沙门氏菌：37℃6小时增菌后划线接种于S.S培养基，37℃24小时后观察结果。