

温度、pH、NaCl对单核细胞增生性李斯特氏菌的影响(综述)

卫生部食品卫生监督检验所 王淑颖

影响微生物生长的因素很多，特别是不同食品、不同pH、NaCl含量，以及不同温度下加工对食品中李斯特氏菌的存在、生长、繁殖有很大的影响。国外学者，在这方面做了大量研究；本文拟就这些因素对李斯特氏菌的影响，及食品加工过程中这几个条件对食品中该菌的影响做一简要综述。

1 温度的影响

李斯特氏菌是少有的能够在4℃生长的病原菌；其生长温度范围为3~45℃，一般选择30~37℃为培养温度¹。在食品中，如在巧克力奶，稀奶油，脱脂奶，全奶中，4℃时经1.2~1.7天李斯特氏菌繁殖一代；13℃时，5.0~7.2小时繁殖一代；35℃时，

0.65~0.69小时繁殖一代²。菌株不同，传代繁殖的时间也不同。血清O:46型的单核细胞增生性李斯特氏菌具有嗜冷生长的特性，在全牛奶中，10℃培养48小时可从 7.9×10^7 增殖到 5.8×10^6 个/ml。

耐热性：研究李斯特氏菌的耐热性，对在食品加工过程中，灭活该菌有极大意义。关于不同食品中李斯特氏菌的热抵抗力和热灭活特性目前有很大的争议。

根据《伯杰氏细菌学分类手册》的记载，在60℃时其存活不超过30分钟。Marilet和Blood (1987年)认为在蛋、肉、牛奶奶粉和奶酪中的李斯特氏菌。热抵抗力，取决于污染量(实验中的人为接种量)和研究

款细则”第三条第八款，第三条第九项，第八条、第十条的规定作出判决：维持市卫生防疫站1986年5月7日处理通知中的第一项即以原告罚款462.40元(不含原罚款80元)，案件受理费30元由原告人承担。

判决后，原告人未再上诉，但也迟迟不缴纳罚款。为此，市卫生防疫站1987年1月20日向市中级人民法院申请强制执行。2月21日收到罚款。

3. 讨论

3.1 在这起案件中，从整体上说，检查人员的处理基本上正确的。最后以行政诉讼的方式解决了争端。执法方虽以胜诉告终。但对检查人员在处理过程中的某些过头作法，法院也认为不妥。这也是这起诉讼案的起因之一。起诉人主要起诉检查组人员“封门下锁”的行为，认为他们没有这个权力，是执法违法。

3.2 该餐馆有对内兼招待所食堂的特殊性。在责令停业时，如明确停止对外营业，但仍允许其内部供膳，这起纠纷或可避免。因此正确掌握执法尺度，直接关系到执法效果，对监督人员的形象和执法的权威性亦具有一定的影响。

另外，在处理该案中，在市卫生防疫站正式发出对该餐馆罚款462.40元和行业整顿的处理后，该餐馆仍表示不服处罚的情况下，县卫生防疫站却给该餐馆补发了卫生许可证，致使诉讼纠纷复杂化，显示出执法部门的执法不力。

3.3 执法人员必须深入学习和熟悉国家有关法律、法规、政策的条文，明确自己的执法权限，才能正确地利用法律武器与一切危害人民群众健康的不法行为作坚决斗争。