

首次从一份进口牛百叶中检出两株沙门氏菌

王志强 黄素玲 广州进口食品卫生监督检验所

沙门氏菌属为肠杆菌科菌型最多的一个重要的肠道致病菌,在世界各地的食物中毒事件中,由沙门氏菌引起的占有相当比重,美国在1969—1978年的十年中,每年发生食源性沙门氏菌病有74万例[1]。随着我国对外贸易的不断扩大,进口食品的种类越来越多,把好食品卫生质量关非常重要。作者在1991年对从阿根廷进口的冷冻牛百叶中检出两株沙门氏菌,经鉴定为哈托沙门氏菌、奥思汀沙门氏菌,现报告如下。

1 材料与方法

1.1 材料

1.1.1 检品来源:从阿根廷进口牛百叶。报检号:0032723 送检号:916117

检验号:802

1.1.2 培养基:亚硒酸盐增菌液、分离培养基、生化培养基等均按国家标准“食品卫生微生物检验”[1]之培养基制作方法由食检处培养基室配制提供。

1.1.3 噬菌体:由江西省卫生防疫站提供的肠杆菌科分属诊断噬菌体。批号:90—0910。

1.1.4 诊断血清:由成都生物制品研究所提供的57种沙门氏菌诊断血清。批号:900302

1.2 检验方法:按国家标准《食品卫生微生物学检验》[2]中的沙门氏菌检验常规进行。无菌取样后进行样品前处理、亚硒酸盐增菌培养、分离培养、转种三糖铁、涂片染色、镜检,A—F群多价血清试探性凝集、生化反应、噬菌体裂解试验、血清学检验。

2 结果

2.1 该两株菌《分别以A、B、代表》均为革兰氏阴性杆菌,有动力。

2.2 培养特性:该两株菌在SS平板上18—24小时后形成无色半透明、圆形、边缘整齐、光滑、湿润、中心呈黑色的菌落,中等大小。

2.3 生化反应:该两株菌均分解葡萄糖、麦芽糖、甘露醇、山梨醇、木胶糖、卫矛醇、阿拉伯糖、鼠李糖产酸产气,硫化氢、甲基红、赖氨酸、鸟氨酸、枸橼酸阳性,氧化酶、V—P、苯丙氨酸、葡萄糖酸盐、靛基质、尿素、侧金花醇、阿拉伯醇、棉子糖阴性。

2.3 噬菌体裂解试验:该两株菌均被0—1沙门氏菌分属噬菌体裂解,不被C、CESH、E、E—4噬菌体裂解。

2.4 血清学检验

玻片凝集结果:A菌株和B菌株均与沙门氏菌A—F群多价诊断血清凝集。其中A菌株与04单价因子血清凝集,与Hg,m,s单价因子血清凝集,无第二相,其抗原式为4:g,m,s,—B菌株与07单价血清凝集,与H抗原Ha、H7单价因子血清凝集,其抗原式为7:a7

3 讨论

3.1 A菌株和B菌株的生物学特性符合沙门氏菌的定义,21项生化反应结果符合典型的沙门氏菌,噬菌体裂解和血清学检验证实该两株菌为沙门氏菌。据其抗原式,参照考夫曼—怀特沙门氏菌属抗原表[3],将A菌株定为哈托沙门氏菌,B株定为奥思汀沙门氏菌。

3.2 牛百叶在加工过程中经强碱处理,其微生物生存的机会减少。尚未见有从牛百叶中检出该菌的报道,因其检出率低,往往不被人们所重视。该菌株的检出为今后加强进口食品特别是在加工过程中经化学或物理因素处理过的冷冻品的卫生监督管理提供了参考依据

(本文承蒙广州卫生防疫站副主任技师徐玉华对两菌株进行血清学检验复核,审阅特致谢)