

农村经销户食品卫生现状调查

于金贵 马 萍 山东滨州市卫生防疫站 (256617)

1 内容与方法

1.1 调查对象 随机调查 11 个乡镇的 76 个自然村, 188 个经销户。

2 结果与讨论

2.1 经销户的经营品种 见表 1。188 个经销户以经营酒类、罐头等定型包装食品为主。

表 1 188 个经销户经营品种统计表

经营品种	白酒	啤酒	麦乳精	罐头	食糖	饼干	袋装蛋糕	奶粉	熟肉	酱油	食醋	其它
经营户 (个)	188	188	188	188	188	188	188	76	88	161	161	21
比例 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	40.4	46.8	85.6	85.6	11.2

2.2 经销户的卫生现状

2.2.1 多数经销户的经营人员卫生意识差, 食品卫生知识贫乏, 法制观念淡薄, 调查 188 个经销户的从业人员 246 人, 知道我国已颁布实施《食品卫生法》的 68 人, 占 27.6%; 知道罐头、麦乳精等定型包装食品有保存期限的 43 人, 占 17.5%; 知道食品超过保存期限不准出售的 21 人占 8.5%。无证经营现象严重, 188 个经销户主动办理食品卫

生许可证的 51 家, 占 27.1%, 多是离市区较近的经销户。246 名经营人员, 仅有 81 人持有健康证, 培训合格证, 占 32.9%, 持证者多是外出提货人员。因此, 应加强对经销户从业人员的食品卫生法规知识培训及健康教育工作。

2.2.2 经销户经销的定型包装食品的标志情况较差, 见表 2。

表 2 经销户经营定型包装食品的标志合格率

项 目	白酒	啤酒	饼干	麦乳精	罐头	袋装蛋糕	袋装糖	奶粉	瓶装酱油	瓶装食醋	合 计
份 数	188	188	188	188	188	188	165	76	85	76	1530
批 号	16.5	100	39.9	37.8	18.6	6.4	12.7	100	67.1	43.4	39.2
生产日期	46.8	100	87.8	55.9	93.1	67.6	18.8	100	41.2	30.3	66.2
保存期限	0	100	50.5	55.9	47.9	67.6	17.0	100	32.9	27.6	49.5
配 料 表	91.0	100	16.5	36.2	38.3	6.9	0	100	7.1	14.5	41.6
净 含 量	80.3	100	69.7	82.4	83.5	34.6	95.2	100	88.2	92.1	80.1
厂 址	55.9	100	87.8	87.8	81.4	27.1	51.5	100	88.2	92.1	74.1

本次调查 10 类定型包装食品 1530 份。其中各项标志合格的 455 份, 占 29.7%, 袋装蛋糕、袋装糖的标志情况最差, 165 份袋装糖均没有标明配料内容。在 6 项食品标志中, 以厂址、净含量合格率较高, 分别为 74.1%、80.1%, 保存期限、批号、配料表的合格率较低, 均在 50% 以下。

2.2.3 进货渠道复杂, 定型包装食品超过保存期限或保质期, 变质现象严重, 见表 3。

188 个经销户均以个体菜家副食批发市场和个体加工户为主要进货渠道。有 27 户有时也到国营副食批发公司 (部) 进货, 占 14.4%。经销户进货只注重进货价格, 不

问食品的卫生质量, 只要价廉就行。有 5 户竟到大的商场或面临倒闭的供销社食品门市部廉价收购降价食品, 然后用正常商品价格出售, 牟取高利。调查的经销户均有超过保存期限的食品, 以啤酒、麦乳精、袋装蛋糕为主。87 户有变质食品, 占总户数 46.3%, 以袋装蛋糕、麦乳精、罐头为主。造成食品超过保存期限或变质的原因, 一是经销户进货过程中没有把好关; 二是经销户进货无计划, 特别是每逢节假日多突击进货, 造成积压; 三是经销户食品存放条件差, 多无专用仓库, 防蝇、防尘、防鼠设施差。

表 3 经销户定型包装食品超过保存期（或保质期）变质情况

品名	啤酒	麦乳精	袋装蛋糕	罐头	饼干	奶粉	合 计
份数	61	81	77	31	24	23	297
超过保存期 %	20.5	27.3	25.9	10.4	8.1	7.7	100.0
份数	6	31	61	27	11	0	136
变质 %	4.4	22.8	44.9	19.8	8.1	0	100.0

2.2.4 散装调味品，熟肉的卫生质量差，合格率低，188个经销户有161家经营散装酱油和食醋，88家经营驴肉、烧鸡、猪头肉等熟食，分别占85.6%、46.8%。散装的酱油、食醋均为在缸中或塑料桶中存放，缸上有盖或有防蝇防尘罩的65家，占40.4%。有89户酱油、食醋中生有蛆，占55.3%，同时液面上漂有杂质。经营的熟肉，每户虽备有冰箱或冰柜进行低温保存，但熟肉存放时间过长，有11户熟肉在冰箱冷藏室（温度0℃至5℃）存放时间达半月余，熟肉已变味，失去食用价值。分别采样检验散装酱

油、食醋、熟肉36份、32份、28份，合格率分别为22.3%、40.6%、21.4%，其中有1份熟肉检出沙门氏菌。

调查表明，农村经销户的食品卫生质量极差，188个经销户均有超过保存期限的食品。46.3%的经销户有变质食品。散装酱油、食醋、熟肉的合格率低，均在50%以下。因此，食品监督机构应协同有关部门加强对经销户的监督管理，特别是加强对经销户进货渠道及经营食品的卫生质量的监督管理。

哈尔滨市 10 年中蜡样芽胞杆菌食物中毒病原学分析

纪舒萍 王玉珍 黑龙江省哈尔滨市卫生防疫站 (150010)
李连洁 黄明越
张永德 邵桂芹 黑龙江省佳木斯市依兰县卫生防疫站 (154800)

我市自1984年至1993年10年间由蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒达36起，其患者达900人左右。为了探讨蜡样芽胞杆菌食物中毒机理及其生物学性状，我们收集36株1984年～1993年间蜡样芽胞杆菌食物中毒菌株，进行了系统的鉴定及生物学分型，结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 菌株来源

我市部分单位保存的食物中毒菌株36株（其中来自于米饭32株、馒头2株、月饼1株、茶肠1株）。

1.2 鉴定方法

鉴定按〔1〕〔2〕进行，生物学分类按〔1〕进行。

2 结果

2.1 形态学特征

被检菌株均为革兰氏阳性大肠杆菌，具有芽胞，芽胞不突出菌体，用苏丹黑染色，菌体内聚一β—羟基丁酸颗粒明显。

2.2 培养特性

普通琼脂平板生长良好，菌落粗糙，有蜡样光泽。血琼脂平板上呈乙型溶血，卵黄琼脂培养4h，可见明显乳白色混浊环。M.Y.P培养基上菌落为粉红色，菌落周围有乳白色

混浊环。

2.3 生物学特性

36株菌株生化性状为触酶阳性；V—P、靛基质、淀粉水解均阴性；枸橼酸盐利用、硝酸盐还原阳性；分解尿素、液化明胶，分解酪素及酪氨酸，对青霉素产生抗性，石蕊牛乳阳性，溶血试验阳性；可分解葡萄糖、果糖、七叶灵、水杨素、纤维二糖、菌糖、丙三醇；不分解乳糖、半乳糖、甘露糖、木糖、阿拉伯糖、山梨醇、肌醇、鼠李糖、卫茅醇、侧金盏花醇；苯丙氨酸脱氨酶阴性；溶菌酶反应阳性。

2.4 致病性

将18h肉汤培养物，以每只0.5mL接种20g小白鼠腹腔，每3只为一组，并以肉汤注射小白鼠为对照。36组小鼠1～24h全部死亡的18组；24～36h全部死亡的16组，其余两组于36～48h死亡；对照组无异常变化。发病小鼠的中毒症状为稀便、抽搐、竖毛、精神不振。死后解剖可见肝脾肿大呈紫色、肺部充血、肠胃胀气。在死鼠的肝和心血中均检出蜡样芽胞杆菌。

2.5 耐热试验

取被检菌株分别由5h、8h及24h肉汤培养物以不同的温度和时间作耐热试验，结果见表1。

从表1看出，培养时间短，该菌不耐热，培养时间超过24h之后，100℃25min也不能全部杀死该菌，说明