

佛山市区色拉食品卫生学调查

何晓玲 梁佩凤 广东省佛山市卫生防疫站 528000

色拉 (salad)类食品是西餐中的一种凉拌菜。由于其原料以及整个加工过程难以进行热杀菌,极易引起细菌性食物中毒。为了解我市色拉食品的卫生学状况,我们于 1994 年 8~12 月间,对 40 户大、中、小型饮食行业进行了蔬菜、水果色拉食品抽样调查。现将结果报告如下。

采集市区 40 户大、中、小型宾馆、酒家、卡拉 OK 歌舞厅经营的色拉类食品共 45 份;其中

蔬菜色拉 18 份、水果色拉 16 份、色拉酱 11 份。

按国家《食品卫生微生物学检验》(GB4789-84)检测。^[1]参照我国现行制订的有关《食品卫生标准》以及国外关于色拉类和凉拌菜的卫生标准为判断依据。^[2]

45 份试样中的细菌总数、大肠菌群、致病菌检出情况见表 1、2。其中致病菌 (肠道致病菌及致病性球菌)均未检出。

表 1 色拉食品细菌总数检出情况

食 品 检 查 名 称 份数	1g 试样中细菌总数					均数	范围
	<10 ²	10 ² ~	10 ³ ~	10 ⁴ ~	10 ⁵ ~		
蔬菜色拉 18	3	4	8	2	1	1.93×10 ³ g	10~6.3×10 ⁵ g
水果色拉 16	5	8	3	0	0	2.02×10 ² g	10~1×10 ⁴ g
色 拉 酱 11	5	3	2	1	0	2.11×10 ² g	<10~6.2×10 ⁴ g

表 2 色拉食品大肠菌群检出情况

食 品 检 查 名 称 份数	100g 试样中菌群数					均数	范围
	<30	30~	10 ² ~	10 ³ ~	10 ⁴ ~		
蔬菜色拉 18	10	1	4	1	2	80 /100g	<30~2.4×10 ⁴ /100g
水果色拉 16	7	1	4	1	3	248 /100g	<30~2.4×10 ⁴ /100g
色 拉 酱 11	8	2	1	0	0	>45 /100g	<30~9.3×10 ² /100g

由于目前我国尚未有色拉类食品的卫生标准,所以参照我国现行的食品卫生标准以及国外有关此类食品卫生标准 (细菌总数 10⁵ g、大肠菌群<30 /100g)。本次检测 45 份试样中,合格只有 25 份,合格率为 55.6%,其中色拉酱最高为 72.7%,其次是蔬菜色拉为 55.6%,水果色拉为 43.8%)。在 20 份不合格试样中,细菌

总数超标 1 份、大肠菌群超标 19 份。

结果表明,我市色拉食品卫生状况较差,合格率偏低,尤其是大肠菌群污染严重。建议加强对色拉生产经营者的监督管理和食品卫生知识培训,把好原料关、操作卫生和个人卫生,加强贮、运、销过程的卫生管理,切实提高色拉食品的卫生质量。 [下接第 31 页]