

表2 两种包装食品大肠菌群检验结果

| 食 品           | 检样数<br>份 | 检出范围<br>N/100g | 均 数<br>$\bar{x}$ | 标准差<br>$s$ |
|---------------|----------|----------------|------------------|------------|
| 膨化食品          | 100      | <30~40         | 16               | 0.8        |
| 夹带玩具<br>的膨化食品 | 100      | <30~230        | 50               | 2.4        |

注:两种包装食品大肠菌群数间  $u$  检验  $P<0.01$

2.3 两种包装食品中致病菌检出情况

100 份不含塑料玩具的食品中均未检出沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌。而从含塑料玩具的一份试样中检出了沙门氏菌。其余 3 种致病菌均未检出。

3 讨论

塑料玩具给膨化小食品带来比较严重的二次污染。本文结果表明,含有塑料玩具的食品中细菌总数和大肠菌群均明显多于不含塑料玩具的食品,且从一份含有塑料玩具的食品中检出了沙门氏菌。这可能是由于生产这些塑料玩具的工厂没有按生产食品的卫生要求进行管理;工人穿一般的工作服,也不洗手消毒,塑料玩具经多人的手直接接触,包装玩具的材料也未经消毒处理,加上运输和储存都未考虑微生物污染所致。此外,经手给食品袋中加入塑料玩具,降低了包装速度,食品在空气中暴露的时间延长也可能是造成食品污染的原因之一。建议卫生行政部门尽快采取切实可行的措施,严禁加有塑料玩具的食品上市销售。

查禁餐馆制售生水产品

李伟彬 倪洪英 江苏省启东市卫生防疫站 (226200)

为把住病从口入关,结合我市病毒性肝炎等肠道传染病高发流行趋势,根据《中华人民共和国食品卫生法》和《水产品卫生管理办法》,在全市餐馆禁止加工制作上桌销售生水产品,作为一项限制性防疫措施。

自 1994 年始,每年年初由启东市卫生局向全市餐馆发送“致全市饮食服务经营单位的公开信”,明确要求各餐馆不得加工制作上桌销售生水产品。市卫生局组织食品卫生监督员采取经常性巡回检查方式,查处餐馆加工制售生水产品行为。

1994 年~1996 年共对我市餐馆进行制售生水产品专项执法检查 5 769 户次,查实处罚餐馆制售生水产品违法行为 126 例,销毁已制售的生水产品 408.5 kg,罚款 67 400 元。

中型以上餐馆(指能承办包桌宴席,容纳 3 桌以上顾客的餐馆)加工制售生水产品现象高于小型餐馆。共检查中型以上餐馆 2 349 户,制售生水产品的 74 户(3.15%)。小型餐馆 3 420 户,制售生水产品的 52 户(1.52%)。

市区所在餐馆加工制售生水产品现象与下属乡镇餐馆相比差异无显著性,市区餐馆检查了 2679 户,制售生水产品的 56 户(2.1%),乡镇餐馆 3090 户,查处 70 户(2.3%)。

表 餐馆制售生水产品的情况

| 生水产品种类 | 例 数(%)      |
|--------|-------------|
| 醉 蟹    | 23(18.25)   |
| 炆 虾    | 81(64.29)   |
| 醉螃蟹    | 19(15.08)   |
| 腌泥螺    | 3(2.38)     |
| 合 计    | 126(100.00) |

从以上结果可以看出,尽管政府三令五申,但在餐馆仍有制售生水产品者,成为病毒性肝炎和肠道传染病流行的隐患。因此,不懈地加强宣传,加强监督,严格执法,是非常必要的。