

连续性监测工作。

3.4 经统计学分析,“集贸市场”销售的生鸡肉沙门菌检出率明显高于“超市”所售产品;低温销售的生鸡肉沙门菌污染率显著地低于常温下销售。主要影响因素是销售时的温度,“集贸市场”的样品76%在常温下销售,“超市”中近95%的生鸡肉低温销售。因此,严格控制生鸡肉的销售温度,是抑制沙门菌繁殖,降低市售生鸡肉沙门菌污染率的有效手段。

另外,鸡肉中沙门菌污染的主要来源一是健康带菌的鸡,鸡的沙门菌带菌率较高,为12%~14%;二是屠宰时健康带菌动物肠内容物污染肉尸;三是饲料被沙门菌污染,致使动物患病或成为带菌者。^[3]因此,降低生鸡肉中沙门菌的带菌率还要从养殖与屠宰环节着手,监控鸡群的沙门菌感染率,注意屠宰的卫生管理。

3.5 沙门菌的定量结果均50CFU/g,表明沙门菌在生鸡肉中尚未大量繁殖。血清分型符合沙门菌血清型在我国的分布特征,并且以能引起胃肠炎型食物中毒的肠炎沙门菌、婴儿沙门菌等最常见。^[4]沙门菌食物中毒主要是食入活菌引起的感染型食物中毒,食入活菌数量越多,发生中毒的可能性越大。文献报道食入致病性强的血清型沙门菌 2×10^5 CFU/g即可发病。^[1]虽然本次检测的生鸡肉带菌数量不高,但带菌率较高;沙门菌的抵抗力较强,在适宜条件下可大量繁殖,如果加工或食用方法不当,未能杀灭沙门菌;或者存在生熟食品的交叉污染问题,因食用被污染的鸡肉而引起沙门菌食物中毒的危险性还是存

在的。

4 结论

4.1 北京市售鲜鸡蛋未见内源性污染发生;但外源性污染同样值得关注。

4.2 北京市市售生鸡肉存在沙门菌的污染,本地产品与外埠产品的污染情况相近,经销商在采购时和消费者在购买时不必受到产地的限制。

4.3 鸡群中沙门菌的带菌率、屠宰过程中的污染以及销售温度是影响样品沙门菌检出率的主要因素,严格控制沙门菌的污染来源、限制销售条件可以作为控制沙门菌在生鸡肉中发生污染和繁殖的有效方法。

4.4 连续性地对北京市市售鲜鸡蛋、生鸡肉的沙门菌污染情况进行监测是非常必要的,有利于对北京市的沙门菌食物中毒做出预警报告。

参考文献:

- [1] 郑鹏然,周树南. 食品卫生全书[M]. 北京:红旗出版社,1996:1339.
- [2] 云岭. 鸡肉、蛋中沙门菌感染的危害及防治[J]. 沈阳大学学报(自然科学版),1997,(3):63-65.
- [3] 陈炳卿,刘志诚,王茂起. 现代食品卫生学[M]. 北京:人民卫生出版社,2001,764.
- [4] 张燕,朱超. 我国沙门菌病和菌型分布概况[J]. 现代预防医学,2002,3:400-401.

[收稿日期:2004-06-23]

中图分类号:R15;R378.22;TS253.2;TS251.55 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)06-0514-03

北京市海淀区食品致病菌监测分析

韩喜荣 刘伟 关晶玉 马平焕 毕欣 翟凡 王宏韬
(海淀区疾病预防控制中心,北京 海淀 100086)

摘要:目的 作为北京市食品污染物监测分站,监测北京市海淀区食品中的5种致病菌。方法 按《食品卫生标准检验方法(微生物学部分)》有关章节检验。结果 共检测样品309件,检出36株致病菌,检出率为11.65%,其中检出沙门菌1株,金黄色葡萄球菌20株,李斯特菌15株,未检出副溶血弧菌、O157:H7;生畜(禽)产品共检测109件,致病菌检出率为22.02%;生奶共检测30件,致病菌检出率为16.70%,全部为金黄色葡萄球菌;熟肉制品共检测70件,致病菌检出率为10.00%。结论 生畜(禽)产品及生牛奶仍然是主要被致病菌污染食品,对于由此造成的熟肉制品的二次污染应引起足够的重视。

关键词:食品;食品污染;安全管理

Pathogens detected in foods from markets in Haidian district, Beijing

Han Xirong, Liu Wei, Guan Jingyu, Ma Pinghuan, Bi Xin, Zhai Fan, Wang Hongtao
(Haidian district Center for Disease Control and Prevention, Beijing Haidian 100086, China)

Abstract: In order to protect the health of consumers and provide scientific basis for food safety management, five pathogens (*Salmonella*, *Staphylococcus Aureus*, *L. Monocytogenes*, *V. parahaemolyticus*, O157 H7) were monitored in foods from markets and dairies in Haidian district. In the years 2002 and 2003, 309 samples of various foods were tested and 36 strains of pathogens were detected, including 1 strain of *Salmonella*, 20 strains *Staphylococcus Aureus* and 15 strains of *L. Monocytogenes*. No *V. parahaemolyticus* and O157 H7 were detected. The overall detecting rate of pathogens was 11.65%. The detecting rate in 109 raw meat samples was 22.02%, in 30 raw milk samples was 16.70% and in 70 cooked meat sample was 10.00%. It was concluded that the raw meat and raw milk were the foods most frequently contaminated by pathogens. Therefore, secondary contamination of cooked meat should be a matter of serious concern.

Key Words: Food; Food Contamination; Safety Management

北京市海淀区是城乡结合的区域,人口众多,食品安全是卫生监测监督部门工作的重点。海淀区疾病预防控制中心作为北京市食品污染物监测网四个分站之一,对海淀区的食品污染物进行监测,致病菌监测包括:沙门氏菌(*Salmonella*)、金黄色葡萄球菌(*Staphylococcus Aureus*)、单增李斯特氏菌(*L. monocytogenes*, 简写 *Lm*)、副溶血弧菌(*V. parahaemolyticus*, 简写 *Vp*)、O157 H7。

2002、2003年共检测食品样品309件,监测结果如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源 海淀区大型集贸市场、超市及奶牛养殖厂。

1.2 方法 按《食品卫生标准检验方法(微生物学部分)》GB 4789.4.6.7.10.30—1994进行。

1.3 试剂 大肠杆菌 O157 H7 快速诊断金卡,陆桥生物制品公司;ATB Expression 自动细菌鉴定仪、API ID 32GN、API ID 32 STAPH、API Listeria 法国生物梅里埃公司。

2 结果

2.1 致病菌检出情况 见表1,表2。

309件样品共检出36株致病菌,检出率为11.65%。检出1株沙门菌,20株金黄色葡萄球菌,15株 *Lm*。其中检测生畜(禽)产品109件,检出24

株致病菌,检出率为22.02%,远高于其它产品检出率;共检测熟肉制品70件,检出7株致病菌,检出率为10.00%,全部为 *Lm*;共检测生牛奶30件,检出5株致病菌,检出率为16.7%,全部为金黄色葡萄球菌。

表1 食品致病菌检出情况

样品名称	检测件数	沙门菌	金黄色葡萄球菌	<i>Lm</i>	O157 H7	<i>Vp</i>	检出率 %
生肉产品	109	1	15	8	0	0	22.02
熟肉制品	70	0	0	7	0	0	10.00
生牛奶	30	0	5	0	0	0	16.67
水产品	30	0	0	0	0	0	0.00
冰激淋	25	0	0	0	0	0	0.00
酸牛奶	25	0	0	0	0	0	0.00
蔬菜	20	0	0	0	0	0	0.00
合计	309	1	20	15	0	0	11.65

表2 畜(禽)产品致病菌检出情况

样品名称	检测件数	沙门菌	金黄色葡萄球菌	<i>Lm</i>	O157 H7	<i>Vp</i>	检出率 %
生猪肉	18	1	0	0	0	0	0.06
生牛肉	41	0	4	1	0	0	12.20
生羊肉	35	0	5	0	0	0	14.29
生鸡肉	15	0	6	7	0	0	86.67
合计	109	1	15	8	0	0	22.02

2.2 血浆凝固酶试验 对在血平板上为透明溶血环、革兰氏染色阳性的球菌菌落进行血浆凝固酶试

基金项目:国家“十五”科技攻关项目(2001BA804A10)
作者简介:韩喜荣 女 副主任检验师

This work was supported by the Grant from National Science and Technology Program Funds of Ministry of Science and Technology, China. (2001BA804A10)

验,以生理盐水为对照。结果有 25 株菌为血浆凝固酶凝集。

2.3 ATB Expression 细菌鉴定仪鉴定 用 API ID 32 GN 试剂条检测沙门菌疑似菌株,结果 1 株为沙门菌,符合率为 99.4%,其生化谱为:RHA + NAG + RIB + INO + SAC - MAL + ITA - SUB - MNT - ACE + LAT + ALA + MAN + GLU + SAL - MEL + FUC + SOR + ARA + PROP + CAP - VALT - CIT + HIS - 5KG + CLYG - mOBE + 2KG - 3OBU - pOBE - SER + PRO + ;用 API ID 32 STAPH 试剂条检测疑似金黄色葡萄球菌菌株,结果 20 株为金黄色葡萄球菌,符合率分别为 94.7% ~ 99.9%,生化谱为(以 FS73 结果为例):URE - ADH + ODC - ESC - GLU + FRU + MNE + MAL + LAC + TRE + MAN + RAF - NIT + VP + BGAL - ArgA - PAL + PYRA - NOVO + SAC + NAG + TUR + ARA - BGUR - RIB - CEL - ;用 API Listeria 试剂条检测 *Lm* 疑似菌株,结果 15 株为 *Lm*,符合率为 98.6% 或 98.5%,生化谱为:DIM - ESC + aMAN + DARL + DXYZ - RHA + MDG + RIB - GIP - TAG - 。

2.4 血清凝集 对双糖符合沙门菌、ATB Expression 细菌鉴定仪鉴定为沙门菌者,进行 AFO 血清凝集,结果 FS12AFO 多价血清凝集,血清型别为 O4:Hf,g,

为德尔卑沙门菌;生理盐水对照为阴性。

3 讨论

共检测生畜(禽)产品 109 件,检出 24 株致病菌,检出率为 22.02%,占检出菌株的 66.67%,检出率由高到低排列为鸡肉、羊肉、牛肉、猪肉;特别是鸡肉仅检测 15 件,却检出 13 株致病菌,检出率高达 86.67%。生牛奶共检测 30 件,检出 5 株致病菌,检出率为 16.70%。这二者致病菌检出率较高,说明生畜(禽)产品及生牛奶仍然是主要被致病菌污染食品品种。

从 70 件熟肉制品中检出 7 株致病菌,全部为 *Lm*,说明 *Lm* 二次污染的机率很高。生畜(禽)产品有 8 件检出此菌。近年来,欧美因食品感染的李斯特菌病患者呈上升趋势,WHO 将其列为 20 世纪 90 年代食品中四大致病菌之一,随着国际贸易的增加和国际间人员流动,我国也应加强对其的监测。

从食品检出的各种致病菌中,金黄色葡萄球菌检出数最高,共检出 20 株,占检出致病菌株的 55.56%;其中从生牛、羊、鸡肉检出数分别为 4、5、6 株,从生牛奶中检出 5 株,应引起足够的重视。

[收稿日期:2004 - 06 - 19]

中图分类号:R15;R117 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)06 - 0516 - 03

新的经济体制下食品卫生行政相对人主体资格的认定

朱建如¹ 魏泽义²

1. 湖北省疾病预防控制中心,湖北 武汉 430079;
2. 武汉市疾病预防控制中心,湖北 武汉 430021)

摘要:依据《中华人民共和国民法通则》、《中华人民共和国公司法》、《中华人民共和国合伙企业法》和《中华人民共和国独资企业法》等有关企业制度的法律规定,结合有关案例,就新的经济体制下各种存在形态食品卫生行政相对人主体资格的认定进行了分析。

关键词:法学;安全管理;食品

Qualification of target enterprises by food administrative organs

Zhu Jianru, We Zeyi

(Hubei Provincial center for Disease Control and Prevention, Hubei Wuhan 430079, China)

Abstract: The paper deals with qualification of target enterprises of various forms by food administrative organs in the new economic system, basing the analysis on relevant laws and regulations such as the General Rule of

作者简介:朱建如 男 主任医师