

的 132 份食品大肠菌群/大肠杆菌指标全部合格,说明了出口食品加工企业对控制食品肠道病原菌污染高度重视。

造成食品污染的常见病原菌以沙门菌和金黄色葡萄球菌检出率较高。检测结果表明,我省出口食品污染病原菌程度较轻,250 份食品检样中沙门菌和金黄色葡萄球菌的阳性率分别是 1.6%和 0.8%。从食品种类看,不合格食品全部为冷冻食品,除 1 份冻猪肉检出沙门菌外,污染上述 2 种病原菌的食品全部是速冻水饺,这与相关报道一致<sup>[5-7]</sup>。由此可见,加强对速冻食品生产加工过程的卫生措施及监督势在必行。此外,从冻猪肉中检出沙门菌提示,屠畜可能生前已经感染此菌,或在屠宰加工过程中由于交叉污染而带菌。

在检测中,针对不同检验项目分别采取不同的检验方法,这主要依据进口方的要求而定。菌落总数主要采用 3M 菌落总数测试片,某些样品采用平板计数法。3M 测试片法是一项国际化的食品微生物检验检测方法,已获得美国 FDA、AOAC、欧盟 Nordic 等国际权威机构的认证,其检测结果在美国、欧洲、澳大利亚、日本、韩国等得到了认可。有实验证明,3M 纸片法和国标法对于菌落总数、大肠菌群/大肠杆菌、金黄色葡萄球菌的计数检测结果差异无统计学意义<sup>[8]</sup>。但纸片法与传统方法各具特点,以菌落总数的平板计数法为例,与 3M 纸片法相比它具有较高的灵敏性,适合检测含菌数较少的样品,但速度较慢。沙门菌的传统检验方法相当繁琐,但由

于现有的荧光抗体法及 PCR 方法在实际应用中均存在不足,因而我们仍然采取国标法进行检测。

在食品卫生微生物检验中,致病菌检验的代表菌是沙门菌和金黄色葡萄球菌。此外,致泻性大肠杆菌和单核细胞增生性李斯特菌也是近年来出口食品致病菌检验的重要项目。尤其是欧盟对单核细胞增生性李斯特菌有严格的规定,将其列为必检项目之一。由于本文所检的出口食品主要是针对韩国、日本等亚洲国家,一般不要求检查李斯特菌,检验样品数太少,故相关结果未予显示。

#### 参考文献

- [1] 王亚宾,王三虎,陈丽颖,等. 动物性食品检验学[M]. 北京: 中国农业科学技术出版社,2003:12,31-58.
- [2] 中华人民共和国标准: 食品卫生微生物学检验[M]. 北京: 中国标准出版社,2003.
- [3] 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准[M]. 北京: 中国对外经济贸易出版社,2002.
- [4] 杨向莹,江志毅,杨娜,等. 快速方法在食品微生物检测中的应用[J]. 中国食品工业,2006,5:12-13.
- [5] 张建华,庞健,徐玉凤,等. 郑州市 2005 年食品微生物检测结果分析[J]. 现代预防医学,2007,34(9):1779-1780.
- [6] 吴平芳,刘涛,贺连华,等. 深圳市食品病原微生物污染的调查[J]. 中国热带医学,2006,6(3):54-55.
- [7] 冯家望,黄云君,吴小伦,等. 珠海口岸进出口食品微生物检验概况[J]. 中国食品卫生杂志,2003,15(1):51-54.
- [8] 宋春花. 3M 测纸片检测原料乳菌落总数的比较试验[J]. 中国食品工业,2004,11:13-15.

[收稿日期:2008-04-28]

中图分类号:R15;R378.2;R378.11 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)05-0431-03

## 卫生部关于撤销“卡尔美牌卡尔美减肥胶囊”保健食品批准证书的通知

卫监督函〔2008〕310 号

海南生福堂生物科技有限公司:

根据我部卫生监督局的监督检查结果,你单位生产的“卡尔美牌卡尔美减肥胶囊”(生产批号:20060306/060301)中含有“西布曲明”成分,已经有关单位检验证实。

根据《保健食品管理办法》第二十七条规定,我部对你单位生产的“卡尔美牌卡尔美减肥胶囊”进行重新审查。经审查,确认“卡尔美牌卡尔美减肥胶囊”中含有“西布曲明”等《中华人民共和国食品卫生法》规定禁止在食品中添加的化学合成药物。我认为,你单位的行为违反了《中华人民共和国食品卫生法》第九条、第十条和《保健食品管理办法》第四条的规定。现依据《保健食品管理办法》第二十七条规定,决定撤销“卡尔美牌卡尔美减肥胶囊”的保健食品批准证书(批准文号:国食健字 G20050153)。

如不服本决定,可以依照有关法律申请行政复议或提起行政诉讼。

卫生部  
二〇〇八年八月六日