

仪征市农贸市场猪肉卫生状况调查

周国春 高春英 江苏省仪征市卫生防疫站 (211400)

刘德亢 江苏省仪征市真州兽医站 (211400)

猪肉的安全卫生,关系到人民群众的身体健康。有关猪肉销售中的卫生状况,目前国内资料报道较少。为此,我们于1994年7月至11月在市区真州和城南两个最大的农贸市场,进行了调查,以给我市尽快实施“生猪定点屠宰、集中检疫、分散经营”工作,提供科学的依据,现将结果报告如下。

1 内容和方法

1.1 现场调查 制定统一的调查表格,随机抽查318份猪肉,对其来源、屠宰、检疫等方面,进行调查并记录。

1.2 猪肉传染病检查 以感观检查和剖检为主,观察皮肤、肌肉、脂肪、胸腹膜、淋巴结等部位的病理变化。

1.3 猪肉新鲜度检查 按照国家标准《食品卫生检验方法》,检查猪肉的色泽、气味、弹性、粘度、肉汤等感观指标。

1.4 销售案板致病菌检验 用滤纸粘贴法,无菌操作采样,按照国家标准《食品卫生检验方法》(微生物学部分),检验葡萄球菌、沙门氏菌、志贺氏菌、变形杆菌、粪产碱杆菌等。

2 结果和讨论

2.1 市售的318份猪肉,个体宰杀的有256份,占调

查总数的80.5%;集体宰杀的有62份,占调查总数的19.5%。本次市场调查发现:有10.16%的猪肉没有“产地兽医检疫健康合格证”,检出人畜共患的传染病猪丹毒1例,猪肺疫2例,猪链球菌病2例。说明我市市场销售的猪肉,其卫生质量状况的严重性。

2.2 本次调查判定为新鲜猪肉的有251份,占调查总数的78.9%;次鲜肉60份,占18.9%;变质肉7份,占2.2%。说明我市市场上还有相当比例的品次质劣的猪肉上市。据了解,有74%的个体屠宰户场地不固定,场肉血水四溢,致使肉品严重遭“四污”(血污、胆污、粪污、泥污),产品(肉尸、内脏、头、蹄)四落地,这是影响猪肉品质的主要因素之一。另外,市场销售的案板无人清洗消毒,案板油腻,污垢聚积,加之苍蝇蚊虫的叮咬,直接或间接地污染了猪肉。据对案板病原菌检测,变形杆菌检出较多(16例);金黄色葡萄球菌次之(9例);还检出产碱杆菌6例,沙门氏菌2例。这些都是引起食物中毒的常见菌。

以上结果表明,我市市场销售的猪肉,其卫生质量状况令人担忧。为此,我们建议:有关部门尽快采取“生猪定点屠宰、集中检疫、分散经营”的措施,充分利用国营食品企业现有的屠宰加工场所和机械设备,不断完善农贸市场的销售环境,以提高市售猪肉的卫生质量,让广大消费者真正吃到“放心肉”。

(上接第24页)

3 讨论

3.1 本次调查炭烤羊肉串BaP最高为27.667 $\mu\text{g}/\text{kg}$,远远超过国家卫生标准($\leq 5\mu\text{g}/\text{kg}$)。木炭的不完全燃烧,烟熏及脂肪滴的热解是BaP上升的主要原因。由于电烤不存在上述缺点,所以BaP量明显少。

3.2 炭烤羊肉串的整个制售过程都在室外进行,受环境污染严重。加之熏烤时受热不均,生肉中原有的细菌不能全部杀灭,致使微生物指标很难达到卫生要

求。电烤是在封闭的烤箱中进行,烘烤温度高,肉品受热均匀,合格率也高。

3.3 受传统的加工方法和操作条件的影响,炭烤羊肉串的污染包括理化和细菌两方面,是相当严重的。如果继续沿袭这种习惯,污染就难以消除,危害就得不到控制。所以对食品卫生工作者来说,大力宣传科学的饮食行为和习惯,是当前的一项重要任务。