

向一致。

3.2 从表 1、表 2 中可以看出,虽然总汞的检出率为 100%,但其平均含量并不高,说明除极个别试样外,一般试样的总汞含量均为较低水平。口服液类保健食品中的总汞含量均较低,可能这与液体的稀释作用有关。

3.3 试样中有 15 批(45 份试样)按要求进行过稳定性试验,在 3 个月测定 3 次的试验期间,总汞含量无任何值得关注的变化。

3.4 在调查的试样中有多种形式的螺旋藻制品共计 81 份,其中总汞 0.073 mg/kg 的有 78 份,某厂家的 3 份试样汞含量在 0.122~0.147 mg/kg。据厂家介绍,生产螺旋藻是以制做保健食品为目的,水质等条件均要求较严格,故一般产品中汞含量不高。

3.5 保健食品通用标准 GB 16740—1997 中现有品种的汞限量为 0.3 mg/kg,这与食品中汞限量卫生标准 GB 2764—94 中鱼类限量一致,作为保健食品要求应更加严格,从我们的调查结果来看,完全能够达到更高一些的要求。

仪征市农村家宴卫生状况调查

曹智群 金 坚 潘小冬 江苏省仪征市卫生防疫站 (211400)

随着农村经济的发展,人民生活水平日益提高,因婚丧喜庆而举办的农村家宴逐渐增多,而由此引发的食物中毒事故也呈逐年上升的趋势。为了对我市农村家宴的卫生状况有一个较为全面的了解,消除食物中毒隐患,我站于 1996 年对全市农村家宴卫生状况进行了随机抽查。现将调查结果报告如下。

1 调查内容与方法 我们从全市 23 个乡镇中各抽取 2 个自然村作为本次农村家宴卫生状况调查的范围,以餐饮加工场所内外环境卫生、结构布局、基础卫生设施、服务人员素质及水源等为内容制定了统一的调查表,并根据本地农村家宴实际情况制定了具体的调查方案。

2 调查结果 全年共调查农村家宴 318 家,厨师 712 人,就餐人数 2 万人左右。

2.1 内外环境卫生状况

在举办家宴的 318 家农户中,室内卫生状况较好的(地面、台面、墙壁清洁无油污,食品及用具摆放整齐,通风采光良好)有 75 家,占 23.6%。较差的(杂物乱放,地面积存垃圾较多,台面、墙壁有明显污垢,食品直接放在地上,通风不畅、有霉味等)有 34 家,占 10.7%。餐厅及操作间外环境卫生状况较差的(庭院内靠近餐厅、操作间的地方存有露天垃圾场、猪圈等)有 164 家,占 51.6%。在调查的 318 家中使用自来水的有 181 家,占 56.9%;使用井水的 86 家,占 27.0%;另有 51 家(占 16.0%)使用河塘水。

2.2 布局与卫生设施情况

在被调查的 318 家中有足够的烹饪加工及就餐场所的有 87 家,占 27.4%;因房屋不够而临时在庭院内搭棚建灶的有 190 家;占 59.7%;举办家宴时直接在露天操作或就餐的有 41 家,占 12.9%。举办家宴的 318 家中有专门的原料粗加工场所的有 79 家,占 24.8%;有专门餐具洗涤场所的有 36 家,占 11.3%,餐具能基本做到“一洗二冲三消毒四保洁”的只有 5 家,占 1.6%。此外在调查中发现有 4 家农户用洗衣粉洗涤炊具餐具。操作过程中基本能做到“生熟”分开存放无交叉污染的仅 4 家,占 1.3%;有食品冷藏设备的有 69 家,占 21.7%。于 1996 年 6~10 月举办家宴的 81 家中餐厅及操作间有防蝇设施的有 30 家,占 37.0%,其中纱门纱窗密闭良好并做到正常使用的只有 14 家,占 17.3%。

2.3 服务人员素质

被举办家宴的 318 家聘请为厨师的有 712 人,其中饮食业专职厨师 92 人,占 12.9%,流动于乡间的民间厨师 484 人,占 68.0%;业余厨师 136 人,占 19.1%。在 712 名厨师中,初中及初中以上文化程度的 443 人,

占 62.2%。小学文化的 188 人,占 26.4%。文盲及不识几个字的 81 人,占 11.4%。持年度有效健康证的有 79 人,占 11.1%,尚有 663 人(占 88.9%)未进行健康体检,其健康状况不明。在接受调查的 415 名厨师中曾接受过食品卫生知识培训的有 38 人,占 9.2%;对食品卫生基本常识有大概了解的有 145 人,占 25.2%。此外由于制办家宴的服务人员多为主家临时请来帮忙的邻居或亲朋好友,其人员数量多,流动性强,其健康状况及文化程度等难以统计。

2.4 食品卫生质量

通过调查发现大部分农户基础卫生设施不全,不具备制办酒宴的基本卫生条件,同时缺乏对食品卫生的足够重视,致使家宴卫生质量无法从根本上得到保障。食物中毒事件时有发生。仅所调查的农村家宴中就发生食物中毒事故 3 起,中毒人数达 205 人。对 258 件卤菜及 396 件餐具进行了卫生质量监测,合格率分别为 40.1%和 49.2%,远远低于市区餐饮业卤菜及餐具的合格率。

3 建议与探讨

3.1 卫生行政部门要切实加强农村家宴的监督管理和卫生技术指导。首先食品卫生监督员和检查员要深入基层,广泛宣传食品营养与卫生知识。要求举办家宴者要采购符合卫生要求的食品,制作过程中要严防“生熟”交叉污染,并做好个人卫生及餐具消毒等工作。第二,重点抓好民间厨师的健康检查与卫生知识培训,全面提高民间厨师的卫生观念及法制意识,以推动农村家宴卫生质量的提高。第三要加强基层卫生监督队伍的建设,逐步建立乡镇卫生监督派驻所,初步完善农村卫生监督的网络体系。

3.2 农村家宴关系到千家万户,仅仅依靠卫生监督部门的力量是远远不够的。各级基层行政部门要对家宴的卫生质量给予足够的重视,充分利用广播、电视、黑板报等媒体广泛宣传食品卫生法及食品营养与卫生知识,提高群众的卫生观念、法制意识。在增强自我保护能力的同时,充分发挥社会舆论的监督作用,从而使农村家宴的食品卫生质量得到不断提高。

食品从业人员携带志贺氏菌属菌群变迁趋势研究

张留寿 吴淑华 江苏省泰兴市卫生防疫站 (225400)
肖美 钱霞

志贺氏菌在引起腹泻的病原菌中居于首位,因此,加强对该菌的监测是非常必要的。本文收集了 1981~1995 年从食品从业人员粪便中分离的 315 株志贺氏菌,作了群型鉴定和药敏试验,现将结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 材料来源 志贺氏菌菌株:1981~1995 年食品从业人员健康体检肠道带菌分离所得。诊断血清:志贺氏菌属(19 种)分型血清 购自兰州生物制品研究所。抗生素滤纸片:上海市医学化验所供给。

1.2 细菌的分离鉴定及药敏试验 按照一般常规分离鉴定细菌群型和生化反应。^[1]药敏试验按常规纸片法进行。结果判定,凡抑菌圈直径 > 15 mm 为高敏;10~15 mm 为中敏;7~9 mm 为低敏;无抑菌圈者为耐药。^[1]

2 结果

2.1 志贺氏菌菌群组成及变迁趋势 315 株志贺氏菌,B 亚群占 63 株(20%);D 亚群 235 株(74.6%);C 亚群 17 株(5.4%)。未检出 A 亚群菌株。其各个时期不同菌群的构成比见表 1。由表 1 可以看出 D 群宋类氏志贺氏菌最高,为各群之首。

2.2 B 群菌株血清型分布 见表 2。菌型以 2a 为主,1b 和 1a 次之。