

3 讨论

3.1 在李斯特氏菌属中、单增性李斯特氏菌是唯一与人类疾病有关的人畜共患的条件致病菌。由于能使受感染动物血中单核细胞增多而得名。随着近年的研究表明、人类感染李斯特氏菌病很少出现单核细胞病变、〔5〕本菌主要对新生儿、老人、孕妇、血液恶病质、接受免疫抑制剂治疗患者构成威胁、病死率较高。据美国 CDC 的 Claire 等人估计、美国每年大约有 1600 例李斯特氏菌病病人、其中 400 多人死亡。因此、研究李斯特氏菌及其与疾病的关系、对预防、治疗李斯特氏菌病有重要意义。

3.2 资料〔1、5〕认为、病人开始常有胃肠道症状、提示了肠道是感染的主要途径。曾有食入污染的凉拌生菜、生牛奶及巴氏法消毒奶引起李斯特氏菌病爆发流行的报道。本次调查、从市售食品中检出李斯特氏菌、提示了食物源性李斯特氏菌病在我国存在的可能性。

3.3 李斯特氏菌广泛存在于自然界、容易

对食品造成污染。由于该菌对不利环境因素具有较强耐受性、能够在 pH5.6 以下的恶劣环境中生长。虽然它的最适生长温度为 38℃、但在 3℃到 45℃仍能繁殖。因此、本菌在普通冰箱保存条件下不是绝对安全的、〔5〕因此加强对冷藏食品的卫生管理、防止李斯特氏菌污染、极为重要。

4 参考文献

- 1 中华人民共和国、食品卫生检验方法(微生物学部分)、第1版、北京;中国标准出版社、1986.5~52
- 2 USDA-FSIS. Method for the Isolation and Identification of *Listeria Monocytogenes* from Meat and Poultry Products FSIS L. C. 1989, 57
- 3 Peter H. A., Sneath et al. *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology* U. S. A. Williams and Wilkins 1984,2: 1235
- 4 Barza m. 李斯特菌病和牛乳、国外医学(微生物学分册) 1986,9(1): 33~34
- 5 A. J. Miller et al. *Foodborne Listeriosis Society of Industrial Microbiology*, New York U. S. A. 1990,41~64

首次从进口冷冻带鱼中检出沙门氏菌

王志强 广州卫生检疫局进口食品卫生监督检验所 (510400)

随着我国对外贸易的不断扩大、进口食品种类越来越多、各种病原菌会随机传入、加强进口食品的卫生监督检验工作非常重要。笔者在今年4月对从印尼进口的冷冻带鱼中检出2株沙门氏菌、经鉴定为列克星敦沙门氏菌和俄尔俄沙门氏菌、从冷冻海产品中检出沙门氏菌在国内较为少见、现报告如下。

1 材料与方法

1.1 材料

检品来源 从印尼进口的冻带鱼、2宗

冻带鱼分别以 A、B 代表、A 检品报检号: 0115781, 检验编号: 345。B 检品报检号: 0115848, 送检编号: 372。

培养基 亚硝酸盐增菌液、分离培养基、生化培养基等、均按国家标准《食品卫生检验方法(微生物部分)》〔1〕之培养基制作方法、由食检所培养基室配制、提供。

噬菌体 由江西省卫生防疫站提供的肠杆菌科分属噬菌体。批号: 900—901。

诊断血清 由兰州生物制品研究所提供的 163 种沙门氏菌诊断血清。批号:

90001。

1.2 检验方法 按国家标准《食品卫生检验方法(微生物部分)》〔2〕中的沙门氏菌检验常规方法进行。无菌取样后进行样品前处理、亚硝酸盐增菌培养、分离培养、转种三糖铁、涂片染色镜检、A—F群多价血清试探性凝集、生化反应、噬菌体裂解试验、血清学检验。

2 结果

2.1 该2株菌分别以A、B代表,均为革兰氏阴性杆菌,有动力。

2.2 培养特性 A菌株和B菌株在SS平板上18~24h后形成无色半透明、圆形、边缘整齐、光滑、湿润、中心呈黑色的菌落、中等大小。

2.3 生化反应 A菌株和B菌株能分解葡萄糖、麦芽糖、甘露醇、山梨醇、木胶糖、卫矛醇、阿位伯糖、鼠李糖、产酸产气、产生硫化氢、甲基红、赖氨酸、鸟氨酸、枸橼酸阳性。氧化酶、V-P、苯丙氨酸、葡萄糖酸盐、靛基质、尿酶、侧金花醇、阿拉伯醇、棉子糖、水杨苷、ONPG阴性。

2.4 噬菌体裂解试验 A菌株和B菌株被肠杆菌科分属噬菌体O-1所裂解、不被肠杆菌科分属噬菌体C、CE、SE、E、E-4所裂解。

2.5 血清学检验

玻片凝集试验 A菌株和B菌株与A—F群多价血清凝集、盐水对照不凝。其中A菌株的菌体抗原与O3,10单价因子血清凝集、鞭毛抗原与Z10:1,5单价因子血清凝集、其抗原式为:3,10:Z10:1,5。B菌株的菌体抗原与O6,7,14单价因子血清凝集、鞭毛抗原与b:1,w单价血清凝集、其抗原式为6,7,14:b:1,w。

3 讨论

3.1 A菌株和B菌株的生物学特性符合沙门氏菌的定义、24项生化反应结果符合典

型的沙门氏菌、噬菌体裂解试验和血清学检验都证实该菌为沙门氏菌。据其抗原式、参照考夫曼—怀特沙门氏菌抗原表、〔3〕将A菌株定为列克星敦沙门氏菌、B菌株定为俄尔俄沙门氏菌。

3.2 带鱼在深海中生活、其沙门氏菌感染机会较少、检出率较低、往往不被人们所重视。国家食品卫生标准海产品类亦没有将沙门氏菌列入必检项目。〔4〕但据国外有关资料、日本因生食感染了沙门氏菌的鱼贝类引起的食物中毒占细菌性食物中毒的第2位、为6.7%。〔5〕在西方一些国家如英国、法国等已将沙门氏菌列入食品微生物限量标准水产品类的必检项目。〔6〕随着我国对外交往的增多、人们对饮食方式变化的需要也随之增多、国内许多旅业餐厅都进口不同国家地区的海产鱼贝类、用做特别菜式、其开设的日本餐厅都有各式生食海产类菜式供应。当人们吃了有沙门氏菌感染的海产类食品后就可能会引起食物中毒。因此我们必须加强鲜活和冷冻水产品类食品的卫生监督检查工作。从思想、资料、设备等方面进行充分准备。尽可能使我国的国家标准向国际标准靠拢、以促进和发展国际贸易、保障人民的身体健康、为加快改革开放和发展我国的经济做出贡献。

(承蒙本所胡国昌副主任在本文写作中提供有关资料、市卫生防疫站徐玉华副主任对A、B菌株菌型进行血清学复核、特致谢。)

4 参考文献

- 1 中华人民共和国卫生部. 食品卫生检验方法(微生物部分). 第1版. 北京:中国标准出版社. 244~261
- 2 中华人民共和国卫生部. 食品卫生检验方法(微生物部分). 第1版. 北京:中国标准出版社. 130~144
- 3 何晓青主编. 卫生防疫细菌检验. 第1版. 北京:新华出版社. 1989,775 附录一

(下接第43页)