

应用综合质量指数法评价食品卫生状况

安徽省宣州市卫生防疫站 谭程宁 徐卫东

综合质量指数法是用无量纲的相对数来表示食品卫生状况的一种统计方法。采用细菌总数和大肠菌群两参数来进行评价。该法计入了检测结果相对标准值离散程度的差异,解决了采用合格率指标无法反映超标程度的问题。本文应用综合质量指数法对我市1986至1990年的1759份食品检验结果进行了统计分析,拓宽了该法的使用领域。计算

结果表明,5年来我市食品总合格率为74.43%。WQI值为1.409属微污染级。合格率呈徘徊状态。但WQI值呈逐年下降趋势,说明产品被污染程度是逐年减轻的。产品被污染主要表现为冷饮和酱油的细菌总数超标,故应加强对这两类食品的监督监测工作,以提高食品卫生水平。

沉淀集菌提高食品中沙门氏菌检出率的实验研究

海南省卫生防疫站 温瑞荣 符振华 胡伟 梁定键

本文采用沉淀集菌的方法,改进常规检验程序,在增菌后加入适量4%Na₂CO₃和3.5%FeSO₄充分混匀,使其沉淀集菌,提高检验方法敏感性,从而提高沙门氏菌的检出率,对192份生猪涂抹标本以常规法作对照进行二种方法比较研究。结果表明,沉淀集菌后95份生猪涂抹标本沙门氏菌检出率由常规法的10.52%提高到20%,97份乳猪涂抹

标本氏菌检出率由常规法的71.13%提高到85.57%。经统计学处理 X^2 分别为4.92—8.57, $P < 0.01$ 差异非常显著。

沉淀集菌不增加设备和检验时间,操作简单具有推广应用价值。

对所获184株沙门氏菌进行菌型鉴定,其中斯坦利沙门氏菌,韦太夫雷登沙门氏菌为海南省首次报道。

餐具大肠菌群快速纸片法特异性 敏感性实验探讨及现场应用结果分析

江苏省常熟市卫生防疫站 朱均 顾庆华 金志强 邵燕

通过常见不同种(属)大肠菌群分别观察了餐具大肠菌群快速纸片法的特异性和敏感性。表明纸片法对非大肠菌群均呈阴性,对大

肠埃希氏菌、产气和阴沟肠杆菌、克雷伯氏菌属及无H₂S形成的枸橼酸杆菌均有良好的特异性。纸片法每片检出临界菌数约为5个