

训出 300 余人技术骨干队伍,统一了全省检验方法,进行两次卫生细菌检验质量控制考核。组织全省沙门氏菌分布调查研究,至今全省共检出 50 个菌型,调查中发现德尔卑血清型占首位(22.3%),而引起食物中毒及医院内交互感染的鼠伤寒血清型占 50%。1962 年本省首先在昌黎县发现副溶血性弧菌,是沿海地区食物中毒主要病原菌。1974 年我省乐亭县发生 169 人变质甘蔗中毒,以后历年均有发生,甘蔗中毒有明显季节性,均是由长江以南运到我省经过一定时间贮存的甘蔗,对中毒病因进行了研究,分离出节菱孢真菌,进

行了产毒试验获得较好效果。自 1978 年开始进行肉毒梭菌及肉毒中毒研究,至今共确诊 36 起 209 例患者,经及时诊断治疗,仅 2 例死亡,病死率降到 0.96%,低于国内外病死率。1982 年在本省首先证实了酵米面黄杆菌食物中毒,以后又发生银耳中毒,至今共发生该菌食物中毒 9 起 34 人,其中病死 14 人,病死率为 41.2%,是我省今后预防食物中毒的重点。近些年除较好完成日常食品卫生微生物监测工作外,同时进行了科学研究,有所发现,促进了我省食品卫生工作。

## 青海省部分地区 1983~1990 年食品微生物检测结果分析

青海省卫生防疫站 席培华

对青海部分地区 1983—1990 年食品微生物检测结果进行了统计与分析。八年共检验各类食品 1167 件,总合格率为 75.8%;其中 83—84 年 71.7%、85—86 年 74.2%、87—88 年 81.5%、89—90 年 80.4%。食品分类合格率为:肉制品最低 42.8%、乳及乳制品 66.1%、调味品 66.6%、冷饮 74.7%、其它类食品(糕点、饼干、酒类、罐头)合格率较高 92.0%。卫生指标菌分项合格率:1983—1990

年总合格率细菌总数 80.9%、大肠菌群为 86.6%。样品来源不同,合格率亦不同,1984、1986、1988 年分别在农贸市场随机抽检食品共计 167 件,总合格率细菌总数 56.3%,大肠菌为 59.8%,其中五件食品同时检出肠道致病菌。

检测结果表明直接入口食品(肉制品、乳及乳制品)传染较严重,尤其农贸市场食品商贩出售的食品合格率极低,而且检出致病菌。

## 食品从业人员中单项核心抗体阳性者传染性的探讨

抚顺市新抚区卫生防疫站 崔香洁 罗宝君 周宝中 杨军 高玲  
辽宁省食品卫生监督检验所 刘素清 徐伟

为探讨食品从业人员中单项抗-HB<sub>c</sub> 的感染性和传染性,给预防性体检工作提供可靠数据,我们对我区从事食品经营人员进行单抗-HB<sub>c</sub> 的调查,并选用了国内最先进及

敏感的方法-HBVDWA 聚合酶链反应试验及生物素标记 HBVDWA 探针斑点杂交试验测定了单抗-HB<sub>c</sub> 血清中 HBVDWA 的存在。