

兴义市农贸市场鲜肉销售案板的病原菌调查(摘要)

贵州省黔西南州食品卫生监督检验所 周运书

为了了解鲜肉在销售过程中的污染,防止肉类食物中毒的发生,我们于89年10月对本市农贸市场鲜肉销售案板进行了病原菌污染调查。

本次调查了63块案板,其致病菌检出率

为71.43%,其中污染四种病原菌的案板1块,占调查案板数的1.59%;三种的4块,占6.35%;二种的15块,占23.81%;一种的25块,占39.68%;未检出病原菌18块,占28.57%。各种病原菌检出情况见附表。

附表:63块案板检出致病菌种类情况表

检 出 案板数	金黄色葡萄球菌	变 形 杆 菌 普通 奇异 雷极	粪产硷杆菌	绿 脓 杆 菌	亚利桑那菌	致病性大肠杆菌 O ₁₅ H ₇	福氏痢疾杆菌
	7	20 15 1	18	3	1	1 1	2
检出率(%)	11.11	57.14	28.57	4.76	1.59	3.17	3.17

以上调查结果表明:我市农贸市场鲜肉销售案板病原菌的污染是严重的,变形杆菌污染较高,粪产硷杆菌次之,其它肠道致病菌均有存在,除绿脓杆菌可引起人体感染外,其余均为引起食物中毒的常见菌。据初步了解,造成案板如此严重污染的原因可能是以下几个方面:1. 案板卫生无人管理;2. 使用案板人员不固定,长期以来只有使用而较少有人清洗,致使绝大部分案面有较厚的污垢聚积;3. 牲畜的屠宰、运输等环节卫生注意不够,

造成肉与案板长期交叉污染;4. 市场环境卫生差,苍蝇密度高,人员来往密集,空气污浊等因素均增加了案板的污染机会。

为避免鲜肉在销售过程中的污染,防止肉类食物中毒发生,保证广大消费者的食用安全,除对进入农贸市场的鲜肉要进行卫生检疫外,还应加强销售案板的卫生管理,搞好案板的清洗、消毒,做好环境卫生,减少案板污染。

欢迎订阅

中国校医杂志
中国食品卫生杂志

为了报道我国食品、学校卫生工作的进展,提高食品卫生、校医及学校卫生工作者的业务素质,促进学术交流和发,扩大刊物发行量是办好刊物的关键。本刊自创办来,得到有关方面及同志的支持帮助,发行量不断提高。为满足作者和读者的要求,1992年起中国校医改为双月刊,每期定价1.70元不变。欢迎订阅。

中国校医杂志社
中国食品卫生杂志社