

## 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%Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>和3.5%FeSO<sub>4</sub>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 $\chi^2$ 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H<sub>2</sub>S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

以上。每件双样(两分纸片)阴性仍相当于餐具发酵法 $<3/100\text{cm}^2$ 的合格标准。值得注意的是产生 $\text{H}_2\text{S}$ 的枸橼酸杆菌(乳糖分解产酸产气)纸片法不能检出。其原因尚有待进一步研究。

通过不同水浴温度的餐具模拟杀菌实验。80℃5min内纸片法仍可阳性检出。95℃30S即呈阴性,表明纸片法阳性检出的样品为未消毒或未达到温度的起点要求。

## 大肠菌群纸片法与常规法检测餐具消毒效果比较

江苏省卫生防疫站 封幼玲 戴建华 王为云

采用广东省深圳国际生物工程应用研究所的大肠菌群纸片法(以下称纸片法)与我省以往使用的常规法对餐具消毒效果进行检测比较。实验方法:纸片法按使用说明进行。常规法按江苏省饮食行业卫生管理暂行办法中餐具消毒效果考核方法进行。随机抽样大碗6份,中碗10份,小碗5份,匙5份,筷子5份,盆9份,杯10份共计50份餐具。

1、两种方法检验大肠菌群结果:纸片法阳性率96%,常规法阳性率90%,两法检出结果无显著差异( $\mu = 1.18, P > 0.05$ ),总符合率94%。

纸片法用于现场抽样监测,对不同类型餐具的污染状况及消毒现状有明显指示作用。大件以强阳性占多数,小件以弱阳性占多数。同时鉴于某些单位消毒批与未消毒批混放现状,纸片法双样采集有利于发现这种现象。对于单样仅一个阳性斑点,应考虑采样过程中的可能污染,建议仅作提示记录,而以“合格”结论处理。

2、纸片法大肠菌群阳性率96%,常规法菌落总数超标率94%,结果无显著差异( $\mu = 0.46, P > 0.05$ ),两个指标判断符合率98%。

3、用纸片法检测大肠菌群单项指标与常规法大肠菌群及菌落总数双项指标卫生评价结果比较,两者总符合率为100%。

4、检测纸片对大肠菌群敏感,能抑制沙门氏菌、志贺氏菌、变形杆菌、金黄色葡萄球菌及蜡样芽胞杆菌等。

5、操作十分简便,结果易于观察,15—18小时即可报告结果。

## 用改良 CHALMERS 培养基方法快速检测食品中乳酸菌

上海市食品卫生监督检验所 杨明 周培君 瞿明娟

采用国外八十年代先进的改良 CHALMERS 培养基方法,用于发酵乳和乳酸菌饮料中乳酸菌计数,并与 MRS 和 LAB 培养基方法进行了比较。从改良 CHALMERS 培养基分离到的菌落选择率为100%,MRS 和 LAB 分别为82.55%和84.95%( $\chi^2 = 26.98, P < 0.005$ ),改良

CHALMERS 培养基具有最佳选择性。由于这种培养基上菌落形态很特殊,使乳酸菌容易识别,无需再做额外的鉴定试验,这种新技术能用于快速简便地检测任何食品中乳酸菌。当食品中受到杂菌污染时,该方法尤其适宜。