

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。