

## 中毒霉玉米的真菌分离与产毒性能研究

河北省卫生防疫站 刘国华 王维荣 侯高隆 宋立江 侯凤玲

1988年11月,河北省平山县一中学食堂,因食用霉变玉米面粥引起290名学生中毒。主要症状为恶心、呕吐、头晕、头疼,一周内恢复,无一人死亡。

实验室检验结果:

1、自剩余玉米面中检出脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)含量为50ppm。按进食量估计,每人进食2.5mg DON即引起中毒。

2、自中毒同批玉米中检出禾谷镰刀菌占其菌总数的56%为主要菌项。本次分离的禾谷镰刀菌在PDA斜面上,28℃5天即可产生大量的大型分生孢子,与以往报道有所不同。

3、选四株禾谷镰刀菌,进行产毒试验。均为产毒株,经传代三次(间隔三周)产毒性能未发生改变,产毒培养基以含40%水的大米为好。最高产毒量可达1385.28ppm。

## 变质兔肉罐头检尸体梭菌产毒株的研究

齐齐哈尔市卫生防疫站

田军川 黄金文 宫丽萍 刘敏娟 冠光弟

指导 徐迪城 张澜

在食品卫生监督监测工作中,从超保质期的红烧兔肉罐头分离出一株使罐头腐败变质的尸体梭菌产毒株,罐头上清液中检出使小鼠致死的毒素。尸体梭菌为革兰氏染色阳性,大小 $2-6\mu\text{m} \times 0.5-0.8\mu\text{m}$ ,专性厌氧、芽胞位于次极端,周生鞭毛,细菌的代谢产物

气相色谱分析主要产生大量乙酸和丁酸, DNA G+C克分子百分数为27.02%,与伯杰系统细菌手册第九版所描述的该菌的形态培养特征,生理生化特征基本相似,确定为尸体梭菌产毒株。

## 肉毒梭菌芽胞在食用蜂蜜中存活时间的研究

南京市卫生防疫站 张彬彬 陈晓蔚

报告了南京地区随机抽查的蜂蜜标本中A、B、E型肉毒梭菌芽胞污染状况,同时对

A、B、E型肉毒梭菌芽胞在蜂蜜中的存活时间进行了试验观察。采集标本40份,经增菌

产毒后用小白鼠体内法检测,结果均未检出肉毒毒素及肉毒梭菌。用含80%肉毒梭菌芽胞的菌液人工污染标本,分别存放在37℃、室温及4℃冰箱中,经不同时间,作增菌产

毒,小白鼠LD<sub>50</sub>测定,毒素分型,菌种鉴定等试验,结果表明标本中各型芽胞在37℃时可存活1—3个月,37℃以下可存活3年以上。

## 山梨酸—TC—101 溶液对冷库消毒防霉的研究

四川省绵阳市肉联厂 蒋廷魁 兰 欧 李道林 谭凤鸣 顾安吉

使用山梨酸—TC—101 合剂消毒冷库,效果良好,灭菌率达95%以上,特效期达一个月之久,该合剂无刺激、无毒、无腐蚀

性,因此不需腾空冷库也能进行消毒,且使用该合剂量小,成本低,从而节约大量人力物力。

## 本溪市卫生筷子霉菌、细菌污染状况调查分析

本溪市卫生防疫站 章少波 祁卓 温晓娟 刘福金

于1990年6—10月间对我市107家饭店筷子现状做了卫生调查,并用国际《食品微生物检验方法》。对100份卫生筷子采取随机抽样监测其霉菌、细菌。结果:霉菌污染率为61%,其中检出霉菌1,210株,8个属,15个种。优势菌为青霉菌,其次是曲霉菌。细菌计数合格率为60%,其中在31份样品中检出大肠菌群/50cm<sup>2</sup>。从结果可以看出,卫生筷

子污染严重,更应值得注意的是,卫生筷子在使用前不再消毒,卫生监督部门又往往忽视对其监督,所以其潜在的危害是不容忽视的。建议:卫生筷子应采用单、双机制小包装,在运输、保存、出售等环节中要严格科学管理。食品卫生监督部门要定期监督监测卫生筷子的卫生状况,国家应尽快制定出卫生筷子霉菌、细菌的卫生标准。

## 食品中稀土含量水平检测质量分析

卫生部食品卫生监督检验所 苏德昭 王永芳 王 林

稀土是我国于八十年代研究应用在农业生产上的一种金属元素,与其它砷、铅、汞、镉等一样存在残留污染问题。本课题于1987~1990年分两阶段进行工作:前期重点以分析

质量保证工作;后期主要工作对我国十七省市进行卫生学现场调查、采集样品测定,共分析了60个品种1839个试样。结果表明,食品中稀土含量水平,主要食物:谷类为0.41士