

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LD₅₀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/50cm²。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±