

弃一次。由于机械设备污染、销售过程污染、冷藏库内污染等原因。增加了冰淇淋浆/奶昔浆的污染程度,再经长时间存放(超过4 h)及反复使用,引起微生物大量繁殖。生产时未经再次灭菌的回收原料与新的冰淇淋浆/奶昔浆混合使用,增加了产品的污染程度,造成冰淇淋、奶昔的细菌总数、大肠菌群超标,特别是奶昔的合格率偏低。

5 建议

根据以上分析建议,改进生产工艺,生产奶昔用的空气须过滤后才能用于生产。

生产用水的水质净化系统增加除菌功能。

改进机械设备的洗涤与消毒,(1)用过滤水洗涤机械设备;(2)用70℃碱水洗刷机械设备;(3)零件洗涤后不能露空存放于冷藏库,使用前须再消毒;

(4)使用含氯制剂必须达到国家要求的浓度及作用时间。

不得使用回收原料。

加强对销售者的食品卫生知识培训及岗位卫生操作规程培训,提高其卫生意识,使其养成良好的个人卫生习惯。

建议设立检验室,定期对各连锁店的原料、产品等进行质量检测。建立 HACCP 系统。

参考文献:

- [1] 蔡宏道. 现代环境卫生学[M]. 北京:人民卫生出版社,1995.
- [2] 河端俊治[日],等著. 张洪祥,等译,实用食品卫生[M]. 北京:北京大学出版社,1992.
- [3] GB 14934—1994. 食(饮)具消毒卫生标准[S].

中图分类号:R15;TS277 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)04-0031-03

62起铁路运输食品污染事故的分析

赵亮 李菱 翟越 迪力拜 晁蕊

(乌鲁木齐铁路局中心卫生防疫站,新疆乌鲁木齐 830011)

随着改革开放的发展,铁路运量不断增加,铁路部门在承运食品过程中的卫生问题也日渐突出。运输食品污染事故造成的社会影响不仅范围广、影响大,而且所造成的损失较多,这不仅成为铁路部门亟待解决的问题,而且也成为衡量铁路企业标准化作业,文明生产的标志;本文对1982~1997年的62起铁路运输食品污染事故进行了调查,分析其特征,旨在发现其内在规律,为控制和预防此类事件的发生提供科学依据。

1 调查结果 铁路运输食品污染事故的食品分类见表1,受污染的食品以粮食为主,占污染总起数43.55%,干货食品次之占14.52%。

运输食品污染物及原因见表2,以车辆混装居首,即同一车内既装食品又装有毒物品共23起,占污染总数的37.1%;其次为微生物所致食品霉烂变质的20起,占总数的32.3%,车辆未洗刷(曾装运有毒物品的车辆未经洗刷消毒又装运食品)的19起,占总数的30.7%。污染物以微生物占首位,化工产品次之,在18起化工产品中又以有机物为多,共9

起,见表3。

表1 铁路运输食品污染分类

食品类别	污染起数	构成比 %	污染数量 t
粮 食	27	43.6	1341.1
干货食品	9	14.5	85.3
面食制品	5	8.1	12.1
海 产 品	4	6.4	133.8
肉及肉制品	3	4.8	39.0
调 味 品	4	6.5	7.2
豆 制 品	2	3.2	3.1
食品添加剂	2	3.2	5.2
其 它	6	9.7	84.4
合 计	62	100.0	1711.1

运输食品污染事故处理结果见表4。62起事故中经鉴定分析属全部销毁的为31起,占总起数50.0%,销毁食品达1150.2t。能正常食用的22起占总起数35.5%。销毁的食品中又以粮食为多(见表5)共16起,占销毁起数的51.6%。

2 讨论分析 调查显示污染的食品数量大,销毁食品数量多,造成经济损失大,是不容忽视的问题,与

铁路货运部门未能严格执行货运规定和车辆洗刷规定,做到食品专车专运以及货物承运前的包装检查等有关;粮食部门在外运粮食时忽视了粮食承运规定未能做到承运前的粮食检测,这些应引起有关部门的重视。为减少污染,保证人民食用安全,建议:

加强货运人员的业务素质和食品运输安全常识培训,货运人员应严格执行有关操作规程。

车辆部门应严格执行有关车辆洗刷制度,建立

洗刷台帐和洗刷验收制度,防止未洗刷车体投入运营承装食品。

粮食部门应加强对外运粮食的监测工作,以防止粮食水分含量过高以及长途运输而造成霉烂变质。

卫生防疫部门应加强食品卫生法的宣传和食品卫生知识宣传教育,加大对承运食品的车站监督监测力度,以确保食品运输安全。

表2 运输食品的污染物及原因分类

污染原因	微生物		化工产品		农药		消灭灭药品		其它		合计	
	起数	构成比	起数	构成比	起数	构成比	起数	构成比	起数	构成比	起数	构成比
车辆混装			10	16.1	6	9.7	4	6.5	3	4.8	23	37.1
霉烂变质	20	32.2									20	32.2
车辆未洗刷			8	12.9	4	6.5	3	4.8	4	6.5	19	30.7
合计	20	32.3	18	29.0	10	16.2	7	11.3	7	11.3	62	100.0

表3 18种污染食品的化工产品分类

有机物		金属		高分子化合物		非金属无机化合物	
品名	起数	品名	起数	品名	起数	品名	起数
K ₂ 助染剂	1	氯化钡	2	二并甲苯氢酸酯	1	亚硝酸盐	1
甲苯	2	红丹粉	1	含氟塑料	2	硫酸	1
煤油	2	中铬黄	1				
汽油	1						
甲醇	1						
甲醛	1						
工业茶	1						
合计	9		4		3		2

表4 运输食品污染事故处理

处理结果	处理数量 t	起数	构成比 %
全部销毁	1150.2	31	50.0
正常食用	387.1	22	35.5
条件可食	160.0	4	6.5
部分销毁	3.1	3	4.8
改作它用	11.0	2	3.2
合计	1711.4	62	100.0

表5 31起销毁食品分类

	微生物		非微生物		合计	
	起数	构成比	起数	构成比	起数	构成比
粮食	13	41.9	3	9.7	16	51.6
副食品	4	12.9	4	12.9	8	25.8
其它	3	9.7	4	12.9	7	22.6
合计	20	64.5	11	35.5	31	100.0

中图分类号:R15;U294.8⁺91 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2001)04-0033-02

山东省7类食品利斯特氏菌污染状况调查

张明 陈玉真 陈敏 林艺 杨非
(山东省卫生防疫站,山东 济南 250014)

为调查我省利斯特氏菌对食品的污染状况,我们调查了7类食品315份试样,采用GB 4789.30—94检验方法,检出利斯特氏菌9株,检出率2.9%,

其中生肉和蔬菜检出率最高,为7.1%和6.2%。检出的9株菌经鉴定均为无害利斯特氏菌,虽未检出单核细胞增生利斯特氏菌,但也说明了利斯特氏菌