

2.3 沙门菌血清分型 33 株沙门菌经血清型鉴定,共分离出 9 个血清型,10 株未能最终确定其血清型。血清型最多的为德尔卑沙门菌,其次为罗米

他沙门菌和鸭沙门菌(见表 3)。这些沙门菌主要由畜肉和禽肉中检出,也是我国引起食物中毒最常见的血清型^[3,5]。

表 3 33 株沙门菌血清分型

菌名	来源				菌株数	构成比 (%)
	猪肉	牛肉	鸡肉	水产		
德尔卑沙门菌 <i>S. derby</i>	6	1	2		9	27.27
罗米他沙门菌 <i>S. lomita</i>	2		1		3	9.09
鸭沙门氏菌 <i>S. antum</i>	2	1			3	9.09
阿贡纳沙门菌 <i>S. agona</i>	2				2	6.06
肠炎沙门菌 <i>S. enteritidis</i>			2		2	6.06
圣保罗沙门菌 <i>S. taint-paul</i>	1				1	3.03
鼠伤寒沙门菌 <i>S. typhimurium</i>	1				1	3.03
纽波特沙门菌 <i>S. newport</i>			1		1	3.03
伦敦沙门菌 <i>S. london</i>	1				1	3.03
未能定型的沙门菌	6	1		3	10	30.30
合计					33	

3 讨论

监测显示江苏地区食源性致病菌污染总检出率为 14.1%。金黄色葡萄球菌污染率较高,生鲜牛奶中检出率高达 40.9%,虽然生鲜牛奶要经工厂巴氏消毒杀灭细菌,但消毒前金黄色葡萄球菌产生的肠毒素不会被一般的消毒方法所破坏,仍然会对人致病。副溶血性弧菌历来是江苏食源性疾病的主要致病菌^[3],本次监测水产品副溶血性弧菌检出率为 11.2%,由于是生食水产品,导致食源性疾病的风险较高。熟肉中的沙门菌污染检出率为 0.9%,由于熟肉食用前不再进行热加工或杀菌等处理,引起食源性疾病和食物中毒的风险比一般食品高。

监测结果表明食品污染较普遍,但收集到的食源性数据相对较少,这与食源性监测系统的报告、追溯制度不健全有关^[3]。

食品安全的重要措施是预防和控制食源性疾

病,而致病菌污染是导致食源性疾病的主导因素,因此必须在食品加工、销售、贮存等环节重视预防食品污染,从而降低食源性疾病的发病。

志谢 感谢江苏省食源性监测点工作人员的辛勤工作!

参考文献

- [1] WHO. Consultation to develop a strategy to estimate the global burden of foodborne diseases[M]. Geneva. WHO,2006:8.
- [2] GB/T 4789—2003 食品卫生微生物学检验[M]. 北京:中国标准出版社,2004:19-233.
- [3] 胡晓抒,袁宝君.食源性疾病的预防控制[M]. 南京:南京大学出版社,2005:24-25.
- [4] WHO. 即食食品中单核细胞增生李斯特菌的风险评估[M]. Geneva. WHO:2004:20-22.
- [5] 刘秀梅,陈艳,樊永祥,等. 2003 年中国食源性疾病爆发的监测资料分析[J]. 卫生研究,2006,35(3):202.

[收稿日期:2008-11-10]

中图分类号:R15;R155.3;R378 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2009)02-0114-03

中华人民共和国卫生部通告

卫通〔2008〕17号

现发布《食物中碘的测定 砷铈催化分光光度法》为强制性卫生行业标准,其编号和名称如下:

WS 302—2008 食物中碘的测定砷铈催化分光光度法

以上标准于 2009 年 2 月 1 日起实施。

特此通告。

卫生部
二〇〇八年八月六日