

调查研究

2005 - 2007 年宝鸡市食源性致病菌污染监测与分析

党春霞 高艳芹 薛彩娥

(宝鸡市疾病预防控制中心, 陕西 宝鸡 721006)

摘要:目的 了解宝鸡市食源性致病菌污染状况。方法 按照 GB/T 4789—2003 食品微生物检验标准方法检测。结果 2005 - 2007 年共对 302 份食品进行食源性致病菌污染监测, 检出致病菌 86 株, 检出率为 28.5%, 其中单增李斯特菌 52 株, 检出率为 17.2%, 副溶血性弧菌 24 株, 检出率为 38.1%, 沙门菌 8 株, 检出率为 2.6%, 出血性大肠埃希菌 O157 H7 2 株, 检出率为 0.7%。5 类食品中鲜冻水产、生畜禽肉、速冻食品致病菌检出率较高, 分别为 55.6%、30.7%、25.0%, 熟肉制品、生食蔬菜中也有检出, 分别为 7.8%、7.3%。结论 鲜冻水产、生畜禽肉、速冻食品是食源性致病菌污染的主要食品, 存在食物中毒隐患, 应引起足够重视。

关键词:食源性致病菌; 弧菌; 副溶血性; 李斯特菌属; 大肠杆菌 O157; 沙门菌属; 食品污染

Analysis on Status of Food-Borne Pathogens in Baoji During 2005 - 2007

DANG Chun-xia, GAO Yan-qin, XUE Cai-e

(Baoji Center for Disease Control and Prevention, Shanxi Baoji 721006, China)

Abstract: **Objective** To understand the status of the food-borne pathogens pollution of Baoji. **Method** The samples were detected according to GB/T 4789—2003 microbiological examination of food hygiene. **Results** From 2005 - 2007, 302 food-borne pathogens were tested in this district according to the monitoring program of food contamination of Baoji. 86 strains of pathogens were detected. The overall detective rate of pathogens was 28.5%. The detective rate of pathogens (52 strains of *Listeria monocytogenes*) was 17.2%. The detective rate of pathogens (24 strains of *Vibrio parahaemolyticus*) was 38.1%. The detective rate of pathogens (8 strains of *Salmonella*) was 2.6%. The detective rate of pathogens (2 strains of *Escherichia coli* O157 H7) was 0.7%. The detective rates of pathogens in the samples of fresh frozen aquatic products, raw meat, quick-frozen food were 55.6%, 30.7% and 25.0%, respectively, and the detective rates of pathogens in the samples of cooked meat products, raw vegetables were 7.8% and 7.3%. **Conclusion** The fresh frozen aquatic products, raw meat, quick-frozen food were the foods contaminated by pathogens, so that the secondary contamination of food-borne pathogens should be pay enough attention.

Key word: Food-borne Pathogen; *Vibrio parahaemolyticus*; *Listeria*; *Escherichia coli* O157; *Salmonella*; Food Contamination

宝鸡市疾病预防控制中心从 2005 年开始配合陕西省疾控中心开展《食品污染物(食源性致病菌)监测》工作, 并将监测结果及时上报。食源性致病菌包括单增李斯特菌 (*L. monocytogenes*)、沙门菌 (*Salmonella*)、出血性大肠埃希菌 O157 H7 (*Escherichia coli* O157 H7)、金黄色葡萄球菌 (*Staphylococcus*)、副溶血性弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*) 等。2005 - 2007 年共监测食品样品 302 份, 现将结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源

基金项目:“十五”国家科技攻关项目(2001BA804A36);“十一五”国家科技支撑计划食品安全关键技术(2006BAK02A15)

作者简介:党春霞 女 主管医师

市、集贸市场。采集时间为每年夏季 6 - 8 月。

1.2 采样方法 严格按国家食品污染物监测工作方案的采样要求进行。

1.3 检测方法 按照《食品微生物检验标准》GB/T 4789—2003 的相关方法进行检验。检测致病菌包括单核细胞增生性李斯特菌、沙门菌、出血性大肠埃希菌、副溶血性弧菌。检出的阳性菌株与结果一同上报省疾病预防控制中心, 确认完全符合。

2 结果

2.1 致病菌的总体污染情况 2005 - 2007 年共对 302 份食品食源性致病菌污染情况进行监测, 总体检出率为 28.5%。各年度检出率分别为 35.0%、24.0%、26.5%。详见表 1。

2.2 5 类食品中致病菌的污染情况 3 年分别对全市生产、销售的 127 份生畜禽肉、51 份散装熟肉制

表 1 2005 - 2007 年 302 份食品致病菌污染情况

年份	监测份数	检出数	检出率 (%)
2005	100	35	35.0
2006	100	24	24.0
2007	102	27	26.5
合计	302	86	28.5

品、63 份鲜冻水产、41 份生食蔬菜、20 份速冻食品进行食源性致病菌监测,其中鲜冻水产、生畜禽肉、

速冻食品致病菌检出率较高,分别为 55.6%、30.7%、25.0%。熟肉制品、生食蔬菜中也有检出,分别为 7.8%、7.3%。

检出致病菌 86 株,其中单增李斯特菌 52 株,检出率 17.2%,副溶血性弧菌 24 株,检出率为 38.1%,沙门菌 8 株,检出率 2.6%,出血性大肠埃希菌 O157 H7 2 株,检出率 0.7%。详见表 2。

表 2 各类食品致病菌检出情况

样品类别	合计			单增李斯特菌		沙门菌		O157 H7		副溶血性弧菌	
	监测份数	检出数	检出率 (%)	检出数	检出率 (%)	检出数	检出率 (%)	检出数	检出率 (%)	检出数	检出率 (%)
生畜禽肉	127	39	30.7	31	24.4	6	4.7	2	1.6	—	—
熟肉制品	51	4	7.8	4	7.8	0	0.0	0	0.0	—	—
鲜冻水产	63	35	55.6	9	14.3	2	3.2	0	0.0	24	38.1
生食蔬菜	41	3	7.3	3	7.3	0	0.0	0	0.0	—	—
速冻食品	20	5	25.0	5	25.0	0	0.0	0	0.0	—	—
合计	302	86	28.5	52	17.2	8	2.6	2	0.7	24	38.1

注:—为未检测。

2.3 生畜禽肉类中致病菌的污染情况 3 年监测生畜禽肉类样品 127 份,包括生猪肉 32 份、生鸡肉 41 份、生羊肉 27 份、生牛肉 27 份,其中生猪肉致病菌检出率最高为 59.4%,其次为生鸡肉 41.5%,生羊肉 11.1%,生牛肉未检出。

2.4 鲜冻水产品致病菌污染情况 3 年共监测鲜冻水产品 63 份,检出致病菌 35 株,其中副溶血性弧菌 24 株,检出率为 38.1%,单增李斯特菌 9 株,检出率 14.3%,沙门菌 2 株,检出率 3.2%,出血性大肠埃希菌 O157 H7 未检出。

3 讨论

通过连续 3 年对宝鸡市生产、销售的 5 类 302 份食品食源性致病菌监测结果可以看出,食源性致病菌对食品的污染普遍存在。监测样品致病菌的总体检出率为 28.5%,一定程度上反映了宝鸡市食源

性致病菌污染的基本情况。与陕西省的总体检出率 26.3% 基本一致,但比北京市顺义区的总体检出率 9.7% 明显偏高^[1]。

在 5 类食品当中以生畜禽肉类的致病菌检出率较高为 30.7%,与全国 2005 年的 28.7% 基本相当^[2]。其次鲜冻水产、速冻食品的致病菌检出率也比较高。这提示我们今后应加强以上 3 类食品的食源性致病菌监测工作,为强化食品安全控制措施,修订食品卫生标准提供科学依据。

参考文献

- [1] 刘秀峰,李玉堂,梁和平,等. 2002 - 2005 年北京顺义区食品致病菌监测分析[J]. 中国食品卫生杂志, 2007, 19(6): 534-536.
- [2] 王茂起,刘秀梅,王竹天. 中国食品污染监测体系的研究[J]. 中国食品卫生杂志, 2006, 18(6): 491-497.

[收稿日期: 2008 - 11 - 10]

中图分类号: R15; R155.3; R378

文献标识码: C

文章编号: 1004 - 8456(2009)02 - 0140 - 02

全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组公布如下各部门投诉举报电话,投诉举报者可按所举报情况发生的环节向相应的部门电话举报。

卫生部	食品安全综合协调、食品安全风险评估、食品安全标准	010 - 12320
工业和信息化部	食品生产企业诚信建设	010 - 66066906
农业部	食用农产品的质量安全	010 - 59192678
商务部	生猪屠宰活动监督管理	010 - 85093363
工商总局	食品流通监督管理	12315
质检总局	食品生产监督管理	12365
食品药品监督管理局	餐饮服务活动监督管理	010 - 88372260