

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管理	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