

表2 2006年深圳市贝类毒素检测结果

样品名称	生物法		试剂盒	
	麻痹性毒素 (MU/g)	腹泻性毒素 (MU/g)	麻痹性毒素 (ng/g)	腹泻性毒素 (ng/g)
鲍鱼	<0.875	-	-	18.27
海螺	<0.875	-	-	28.27
花蛤	-	-	3.89	82.43
扇贝	-	-	19.85	57.14
花甲	<0.875	-	-	28.72
象牙蚌	<0.875	-	-	未检出
鲍鱼仔	-	-	9.48	72.87

注:0.875 MU/g 为该方法检出限;“-”为未检测。

表3 2007-2008年深圳市淡水水产品肝吸虫囊幼检测结果

鱼种	2007年			2008年		
	检测份数	阳性份数	阳性率(%)	检测份数	阳性份数	阳性率(%)
鲢鱼	13	4	30.77	12	1	8.33
鲫鱼	12	2	16.67	13	1	7.69
大头鱼	14	2	14.29	12	1	8.33
鲤鱼	15	2	13.33	11	0	0
福寿鱼	21	2	9.52	14	4	28.57
生鱼	13	0	0	11	2	18.18
乌头鱼	12	0	0	-	-	-
桂花鱼	12	0	0	10	0	0
鲮鱼	9	0	0	5	1	20.00
鲮鱼	-	-	-	1	0	0
鲈鱼	-	-	-	1	0	0
鳊鱼	-	-	-	1	0	0
塘虱鱼	-	-	-	1	0	0
合计	121	12	9.92	92	10	10.87

注:“-”为未检测。

3 讨论

从3年的监测数据来看,深圳市的水产品均存在不同程度的污染,主要污染项目为副溶血性弧菌、铅和亚硝酸盐。副溶血性弧菌存在于水体,是水产品引起食物中毒的主要致病菌,在微生物引起的食

物中毒中,副溶血性弧菌居各种病因之首^[4]。水产品中铅污染是由于铅在水体和沉积物中积聚所致。

深圳地区水网众多,人们素有吃鱼生的习惯,肝吸虫囊幼存在于淡水鱼虾中,人群肝吸虫感染率与生食鱼生有直接关系^[5],不洁鱼生也是引发食物中毒的诱因之一^[6]。为了遏制肝吸虫病的抬头趋势,提高广大市民的健康水平,应当从防治两方面着手。首先是“防”,通过宣传,让广大市民了解肝吸虫病的流行病学知识,坚决不吃鱼生、未煮熟的淡水虾及鱼片粥等食物,防患于未然;其次是“治”,对于已发现肝吸虫抗体阳性的人群,建议积极做病原学检查,根据检查结果做相应的治疗,避免造成更大的伤害。

综上所述,为防止食源性疾病的发生,水产品应煮熟煮透后方可进食。加强卫生处理,对水产品清洗、盐渍、冷藏、运输应严格按卫生规定管理。

参考文献

- [1] 李泽瑶. 水产品安全质量控制与检验检疫手册[M]. 北京:企业管理出版社,2003.
- [2] OSHIMA Y. Post-column derivatization HPLC methods for paralytic shellfish poisons [M]// HALLEGRAEFF G M. Manual on Harmful Marine Microalgae. Paris: UNESCO's Workshops, 1995: 81-94.
- [3] 郑云雁. 食品中污染物的中国国家标准及国际法典标准对比(一)化学污染物[J]. 中国食品卫生杂志,2002,14(1):47-53.
- [4] 刘秀梅,陈艳,王晓英,等. 1992-2001年食源性疾病暴发资料分析-国家食源性疾病监测网[J]. 卫生研究,2004,33(6):725-73.
- [5] 刘小宁,冯月菊,任文锋,等. 华支睾吸虫病流行区流行病学研究[J]. 热带医学杂志,2003,3(4):404-406.
- [6] 陈炳卿,刘志诚,王茂起. 现代食品卫生学[M]. 北京:人民卫生出版社,2001:777-779.

公告栏

中华人民共和国卫生部公告

2010年 第3号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《新资源食品管理办法》的规定,现批准DHA藻油、棉籽低聚糖、植物甾醇、植物甾醇酯、花生四烯酸油脂、白子菜、御米油等7种物品为新资源食品,允许玫瑰花(重瓣红玫瑰 *Rose rugosa* cv. *Plena*)、凉粉草(仙草 *Mesona chinensis* Benth.)作为普通食品生产经营,允许夏枯草(*Prunella vulgaris* L.)、布渣叶(破布叶 *Microcos paniculata* L.)、鸡蛋花(*Plumeria rubra* L. cv. *Acutifolia*)作为凉茶饮料原料使用。生产经营上述食品应当符合有关法律、法规、标准规定。

特此公告。

附件:7种新资源食品目录(略)

二〇一〇年三月九日