

3 讨论

沙门菌是引起食物中毒最常见的致病菌之一,猪、牛、羊等家畜,家禽和蛋制品带菌率较高,有宰前感染,也有宰后污染。在屠宰加工过程中,往往可造成鸡肉污染,对鸡肉及其制品生产过程中的沙门菌的控制就显得特别重要^[3]。王晓英等^[4]的研究也提示鸡肉生产环节可能存在卫生问题。为控制沙门菌的感染和危害,需从源头入手,加强生产环节的质量控制、监督检查和卫生管理,保障肉制品的安全。

监测结果显示,鸡胴体沙门菌检出率显著高于活体沙门菌检出率,且肛拭和胴体中分离的沙门菌血清学分型构成比不同,可以认为活体和胴体沙门菌污染来源不同;胴体样品中检出的71株沙门菌,其中有35株印第安纳沙门菌,22株奥尔巴尼沙门菌,血清学分型较为集中,现场采样发现不同的胴体样品可能在同一池中消毒和漂洗,可能发生沙门菌交叉污染,提示要加强宰杀和处理环节的消毒和卫生管理。

肉鸡中沙门菌专项调查采集样本数量大,使用国标检测方法依靠生化反应和血清学试验进行鉴定,整个试验需要5~6d,检出率为 $10^5 \sim 10^7$ CFU/g^[5],工作量很大,可以考虑增加PCR等快速检测方法进行初筛,节约时间和成本。

参考文献

- [1] 李秀桂,郭云昌,吕素玲,等. 2005年广西食源性沙门菌污染监测分析[J]. 应用预防医学, 2008, 14(1): 4-7.
- [2] 中华人民共和国卫生部. GB 4789. 4—2010 食品微生物学检验 沙门菌检验[S]. 北京: 中国标准出版社, 2010.
- [3] 卢行安,段莹,刘颜泓,等. 不同方法检测鸡胴体中沙门菌结果的比较研究[J]. 中国微生态学杂志, 2007, 19(3): 259-262.
- [4] 王晓英,余东敏,刘秀梅. 涂布平板计数法和MPN法定量检测禽肉和蛋中沙门菌的比较[J]. 中国食品卫生杂志, 2005, 17(2): 106-108.
- [5] 李业鹏,钟凯,杨宝兰,等. 食品中沙门菌PCR检测方法的建立[J]. 中国食品卫生杂志, 2006, 18(1): 17-22.

公告栏

关于批准蚌肉多糖作为新资源食品的公告

2012年 第2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,现批准蚌肉多糖作为新资源食品。新资源食品的生产经营应当符合有关法律、法规、标准规定。特此公告。

附件:蚌肉多糖

卫生部

二〇一二年一月二十日

附件

蚌肉多糖

中文名称	蚌肉多糖	
英文名称	Hyriopsis cumingii polysacchride	
基本信息	来源:三角帆蚌(拉丁学名 <i>Hyriopsis cumingii</i>)	
生产工艺简述	以三角帆蚌肉为原料,经提取、酶解、超滤、醇沉、干燥、粉碎等步骤制成。	
食用量	≤25克/天	
质量要求	性状	白色粉末
	粗多糖(以葡萄糖计)	≥70g/100%
	蛋白质	≤8.0%
	水分	≤9.0%
	灰分	≤5.0%
	铅(以铅计)	≤0.5mg/kg
	砷(以砷计)	≤0.5mg/kg
其他需要说明的情况	使用范围:调味品、汤料、饮料、冷冻食品	