

调查研究

896 份酱卤肉制品卫生状况调查

王晓雷 岁 源 宣红民  
( 句容市疾病预防控制中心 ,江苏 句容 212400)

摘 要:目的 了解句容市酱卤肉制品细菌污染状况,提出合理建议,提高酱卤肉制品的卫生质量。方法 2006—2008 年在句容市辖区内,采集酱卤肉制品检测大肠菌群。结果 酱卤肉制品菌落总数合格率 2006、2007 年与 2008 年分别为:75.9%、80.4%、84.9%;大肠菌群合格率分别为 21.3%、34.5% 和 45.8%。经  $\chi^2$  检验差异均有统计学意义。结论 句容市酱卤肉制品卫生质量逐年提高,但总体合格率较低,酱卤肉制品仍然是卫生监督、检测的工作重点。

关键词:酱卤肉制品;菌落总数;大肠菌群;检测

中图分类号:R155.5 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2010)06-0560-02

Hygienic Status of 896 Sauced Meat Products in Jurong

WANG Xiao-lei, SUI Yuan, XUAN Hong-min

(Jurong City Center for Disease Control and Prevention, Jiangsu Jurong 212400, China)

**Abstract: Objective** To understand the hygienic status of sauced meat products whether which may be contaminated by coliform in Jurong, in order to improve the hygienic standards of the products and to prevent the occurrence of food poisoning. **Method** Sauced meat products collected from 2006 to 2008 in Jurong area were detected for coliform. **Results** The qualified rate of sauced meat for the total number of colonies in 2006, 2007 and 2008 were 75.9%, 80.4%, 84.9% and that for coliform were 21.3%, 34.5% and 45.8% respectively. The difference of hygienic status between years was statistically significant by  $\chi^2$  test. **Conclusion** The quality of sauced meat products in Jurong has improved year by year, but improving the overall passed rate is still the focus of inspection.

**Key words:** Sauced Meat Products; Total Nnumber of Colonies; Coliform; Detection

酱卤肉制品的细菌污染一直是酱卤肉制品卫生中较难解决的问题,为了解句容市酱卤肉制品细菌污染状况,提高酱卤肉制品的卫生质量,2006—2008 年 3 年间在句容市辖区内的饭店、卤菜店和超市采集酱卤肉制品进行细菌污染指标(菌落总数和大肠菌群)检测,结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源

2006—2008 年在句容市范围内随机抽取饭店、卤菜店和超市进行酱卤肉制品采样,共计 351 户次,896 份样品,并对样品进行菌落总数和大肠菌群检验。

1.2 采样方法

严格以无菌方法采集样品约 250 g,置于无菌铝

盒,密封后 2 h 内送实验室检测。

1.3 检测与评价方法

按照 GB 4789.2—2003《食品卫生微生物学检验 菌落总数测定》<sup>[1]</sup>和 GB 4789.3—2003《食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定》<sup>[2]</sup>进行菌落总数和大肠菌群检测。结果评价按 GB 2726—2005《酱卤肉类卫生标准》<sup>[3]</sup>。率的比较用  $\chi^2$  检验。

2 结果

2.1 不同年份酱卤肉制品菌落总数和大肠菌群两个项目检测结果比较

2006—2008 年共检测酱卤肉制品共 896 件,菌落总数总合格率 81.2%,大肠菌群总合格率为 36.2%,均逐年升高,经统计学检验,差异均有统计学意义,菌落总数  $\chi^2 = 7.51, P < 0.05$ ;大肠菌群  $\chi^2 = 36.6, P < 0.005$ 。见表 1。

2.2 不同月份酱卤肉制品菌落总数和大肠菌群结果比较

2006—2008 年检测酱卤肉制品中,高温月份(7、8、9 月)400 份,其中菌落总数合格率为 78.0%

收稿日期:2009-08-31

作者简介:王晓雷 男 公卫医师 研究方向为疾病预防控制

E-mail: yifeiwang90@126.com

通信作者:岁 源 男 助理工程师 研究方向为微生物卫生检验

表 1 2006—2008 年酱卤肉制品菌落总数和大肠菌群检测结果

类别	2006 年			2007 年			2008 年		
	检测份数	合格数	合格率 (%)	检测份数	合格数	合格率 (%)	检测份数	合格数	合格率 (%)
菌落总数	216	164	75.9	296	238	80.4	384	326	84.9
大肠菌群	216	46	21.3	296	102	34.5	384	176	45.8

(312/400), 大肠菌群合格率为 32.0% (128/400); 其他月份 496 份, 其中菌落总数合格率为 83.9% (416/496), 大肠菌群合格率为 39.5% (196/496)。经统计学检验, 菌落总数  $\chi^2 = 5.01$ ,  $P < 0.05$ ; 大肠菌群  $\chi^2 = 5.42$ ,  $P < 0.05$ , 差异均有统计学意义。

### 2.3 城乡酱卤肉制品菌落总数和大肠菌群结果比较

2006—2008 年检测的酱卤肉制品中, 乡镇样品 350 份, 菌落总数合格率为 85.4% (299/350), 大肠菌群合格率为 40.6% (142/350); 城区样品 546 份, 菌落总数合格率为 78.6% (429/546), 大肠菌群合格率为 33.3% (182/546)。经统计学检验, 菌落总数  $\chi^2 = 6.58$ ,  $P < 0.05$ ; 大肠菌群  $\chi^2 = 4.84$ ,  $P < 0.05$ , 差异均有统计学意义。

### 3 讨论

2006—2008 年句容市酱卤肉制品卫生质量逐年提高, 这主要是因为食品监管、监测力度不断加大, 并有计划地对从业人员进行卫生培训; 从业人员逐步完善相应的卫生设施, 取消露天作业的卤菜摊, 做好卤菜的操作卫生, 防止卤菜的再次污染; 消费者自我保护意识不断增强。与此同时, 句容市创建国家卫生城市工作的开展也有力地促进了卫生状况的提高。当然也要指出, 句容市目前的酱卤肉制品合格率与其他地区比较还相对较低, 甚至很低。句容市酱卤肉制品的菌落总数总合格率为 81.2%, 大肠菌群总合格率为 36.2%, 而同比周边某市区 2000—2005 年卤菜微生物指标总合格率为 71.2%<sup>[4]</sup>。说明在这方面工作中句容市还有很

多欠缺的地方, 需要相关部门加强监管、监督, 不断提高经营者的卫生意识, 进而提高句容市酱卤肉制品的卫生质量。

7、8、9 月份酱卤肉制品的合格率明显低于其他几个月, 这可能主要因为这段时间气温较高, 而湿度相对较大, 细菌生长繁殖相当迅速, 造成酱卤肉制品合格率偏低<sup>[5]</sup>。

乡镇酱卤肉制品合格率明显高于城区, 主要原因应该和句容的酱卤肉制品制售现状有关。句容市城区的酱卤肉制品经营户大多开有多个零售点, 从而造成待出售的酱卤肉制品距出锅时间较长, 二次污染的几率增加。而乡镇则大多属于现做现卖, 出锅时间短, 二次污染几率相对较小, 再加上如今乡镇的卫生设施条件也有大幅度提高, 因此乡镇的合格率明显高于城区<sup>[6]</sup>。

### 参考文献

- [1] GB/T 4789.2—2003 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定 [S]. 北京: 中国标准出版社, 2003.
- [2] GB/T 4789.3—2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定 [S]. 北京: 中国标准出版社, 2003.
- [3] GB 2726—2005 酱卤肉类卫生标准 [S]. 北京: 中国标准出版社, 2005.
- [4] 许长英. 镇江市润州区 2000—2005 年卤菜微生物学检测分析 [J]. 职业与健康, 2007, 23(8): 605-606.
- [5] 班秀华. 市售卤菜卫生现状调查 [J]. 江苏卫生保健, 2000, 2(2): 121.
- [6] 吴东兰. 市售卤菜卫生状况分析 [J]. 中国食品卫生杂志, 1997, 9(6): 29-30.