

DOI: 10.3969/j.issn.1671-9638.2015.12.022

2014 年株洲市食源性致病菌监测

Monitoring on foodborne pathogens in Zhuzhou city in 2014

钟 艳(ZHONG Yan), 胡 卓(HU Zhuo), 方 英(FANG Ying) 刘育兰(LIU Yu-lan)

(株洲市疾病预防控制中心, 湖南 株洲 412000)

(Zhuzhou Center for Disease Control and Prevention, Zhuzhou 412000, China)

[摘要] 目的 了解某市食品中食源性致病菌污染状况, 确定高危食品, 为预防和控制食源性疾病提供科学依据。方法 采用主动监测的方法, 随机采集 2014 年该市有代表性的农贸市场、食品超市、餐饮店、学校及个体摊贩 12 类食品, 对其进行食源性致病菌监测。结果 266 份食品样品中, 24 份阳性, 总检出率 9.02%。共检出 5 种 24 株食源性致病菌, 其中调理肉制品检出率最高(46.15%), 其次为预制冷动物性水产品(13.33%), 酱及酱制品、加工坚果与籽类、餐饮店和饮品店自制饮料及食用冰等未检出食源性致病菌。24 株食源性致病菌中铜绿假单胞菌检出率最高, 达 12.50%(3/24); 其后依次为单核细胞增生李斯特菌[5.33%(8/150)]、副溶血性弧菌[5.00%(2/40)], 蜡样芽孢杆菌[4.69%(6/128)]和金黄色葡萄球菌[3.33%(5/150)]。结论 主动监测有利于掌握市售食品中食源性致病菌污染状况, 为实现高危食品的预报和危险性评估提供科学依据。

[关键词] 食品; 食源性致病菌; 食品安全; 主动监测

[中图分类号] R155.5 **[文献标识码]** B **[文章编号]** 1671-9638(2015)12-0860-02

食品安全是一个全球性的重大公共卫生问题。据世界卫生组织报道, 全球每年发生腹泻病的病例数高达 115 亿, 其中 70% 与各种致病性微生物污染食品有关^[1]。为掌握株洲市市售食品中食源性致病菌污染状况, 本机构 2014 年对株洲市市售的 7 大类食品进行常见食源性致病菌监测, 现将结果报告如下。

1 对象与方法

1.1 样品来源 样品采自株洲市辖区内五县四区农贸市场、食品超市、餐饮店、学校及个体摊贩等, 包括婴幼儿配方食品、调理肉制品、冷冻肉糜制品、冷冻挂浆制水产品、预制冷动物性水产品、熟制动物性水产品、直饮水和经饮水机冷水出口的桶装饮用水、酱及酱制品、加工坚果与籽类、餐饮店和饮品店自制饮料及食用冰等、学生餐、外卖配送餐, 共 12 类食品 266 份。

1.2 检测方法 按《2014 年国家食品污染物及有害因素风险监测工作手册》对 12 类食品进行金黄色葡萄球菌、蜡样芽孢杆菌、单核细胞增生李斯特菌、铜绿假单胞菌、副溶血性弧菌、阪崎肠杆菌、致泻大

肠埃希菌及沙门菌的分离鉴定。

2 结果

266 份食品样品中, 24 份阳性, 总检出率 9.02%。共检出 5 种 24 株食源性致病菌, 其中调理肉制品检出率最高(46.15%), 其次为预制冷动物性水产品(13.33%), 酱及酱制品、加工坚果与籽类、餐饮店和饮品店自制饮料及食用冰等未检出食源性致病菌。24 株食源性致病菌中铜绿假单胞菌检出率最高, 达 12.50%(3/24); 其后依次为单核细胞增生李斯特菌[5.33%(8/150)]、副溶血性弧菌[5.00%(2/40)], 蜡样芽孢杆菌[4.69%(6/128)]和金黄色葡萄球菌[3.33%(5/150)]。见表 1。

3 讨论

食源性疾病对人类健康危害很大, 已成为世界性公共卫生问题, 在发达和发展中国家普遍存在。监测资料^[2-3]表明, 2014 年株洲市十二类食品中目标食源性致病菌总检出率为 9.02%, 和其他省份的

[收稿日期] 2015-06-14

[作者简介] 钟艳(1977-), 女(汉族), 湖南省醴陵市人, 主管技师, 主要从事微生物检验研究。

[通信作者] 钟艳 E-mail: nnpw@163.com

检出率基本一致。其中以调理肉制品检出率最高,达 46.15%,其次是预制冷动物性水产品、直饮水和经饮水机冷水出口的桶装饮用水、学生餐,检出率分别

为 13.33%、12.50%和 11.84%。直饮水、经饮水机冷水出口的桶装饮用水中铜绿假单胞菌检出率最高,故应加强饮水机的消毒。

表 1 5 种食源性致病菌在各类食品中检出情况

样品分类	单核细胞增生李斯特菌		副溶血性弧菌		金黄色葡萄球菌		蜡样芽孢杆菌		铜绿假单胞菌		合计	
	样品数	检出率(%)	样品数	检出率(%)	样品数	检出率(%)	样品数	检出率(%)	样品数	检出率(%)	样品数	检出率(%)
婴幼儿配方食品	-	-	-	-	-	-	14	7.14	-	-	14	7.14
调理肉制品	13	38.46	-	-	13	7.69	-	-	-	-	13	46.15
冷冻肉糜制品	12	8.33	-	-	12	0.00	-	-	-	-	12	8.33
冷冻挂浆制水产品	11	9.09	11	0.00	-	-	-	-	-	-	11	9.09
预制冷动物性水产品	-	-	15	13.33	-	-	-	-	-	-	15	13.33
熟制冷动物性水产品	-	-	14	0.00	-	-	-	-	-	-	14	0.00
直饮水、 经饮水机冷水出口的桶装饮用水	-	-	-	-	-	-	-	-	24	12.50	24	12.50
酱及酱制品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24*	0.00
加工坚果与籽类	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	14*	0.00
餐饮店和饮品店自制饮料 及食用冰等	-	-	-	-	11	0.00	-	-	-	-	11	0.00
学生餐	76	1.32	-	-	76	5.26	76	5.26	-	-	76	11.84
外卖配送餐	38	0.00	-	-	38	0.00	38	2.63	-	-	38	2.63
合计	150	5.33	40	5.00	150	3.33	128	4.69	24	12.50	266	9.02

* :沙门菌检测

单核细胞增生李斯特菌是一种人畜共患病的病原菌,广泛存在于自然界中,在冷藏温度下仍能生长繁殖^[4]。其他国家单核细胞增生李斯特菌食品污染较为突出^[5],此次调查发现,我市该菌检出率为 5.33%,存在一定程度的污染。防止食源性疾病暴发需相关单位和个人在制作低温冷藏食品时要充分烧熟煮透,防止低温冷藏食品受李斯特菌的交叉污染。副溶血性弧菌是一种嗜盐性细菌,主要存在于近岸海水和海产品中,此次监测中副溶血性弧菌的检出率较高,因此原材料应低温存储,食品加工时一定要烧熟煮透^[6]。蜡样芽孢杆菌和金黄色葡萄球菌也是传统的引起食物中毒的致病菌之一,应在低温和通风良好的条件下存储食物,食用前要彻底加热。

致病菌的广泛分布和严重污染,是导致食物中毒的潜在危险因素。通过此次主动监测,掌握株洲市市售食品中食源性致病菌污染状况,为实现株洲市高危食品的预报和危险性评估,预测可能发生的

食源性疾病,制定预防控制措施等提供科学依据。

[参考文献]

[1] 张红波. 我国食品安全现状分析及其对策[J]. 中国安全科学学报, 2004, 14 (1): 15 - 17.
 [2] 唐振柱, 李秀桂, 黄林. 2002 - 2004 年广西食源性致病菌监测研究[J]. 实用预防医学, 2005, 12(6): 1268 - 1270.
 [3] 侯凤伶, 申志新, 申玉学. 河北省食源性致病菌监测网的建立及主动监测结果分析[J]. 中国卫生检验杂志, 2008, 18(2): 225 - 247.
 [4] 王福. 单核细胞增生李斯特菌研究进展[J]. 口岸卫生控制, 2011, 16(5): 51 - 53.
 [5] 张芳, 马国柱, 潘立. 陕西省 2002~2006 年食源性致病菌污染状况[J]. 中国公共卫生, 2008, 24(2): 222 - 224.
 [6] 王秀茹. 预防医学微生物学及检验技术[M]. 北京: 人民卫生出版社, 2002.

(本文编辑:曾翠)