|  |
| --- |
| **关于生蚝微生物污染的风险解析** |
|  |
| |  |  | | --- | --- | | 下载 打印 | [分享到新浪微博](http://v.t.sina.com.cn/share/share.php?title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E7%94%9F%E8%9A%9D%E5%BE%AE%E7%94%9F%E7%89%A9%E6%B1%A1%E6%9F%93%E7%9A%84%E9%A3%8E%E9%99%A9%E8%A7%A3%E6%9E%90&url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1679%2F167800.html)[分享到腾讯微博](http://share.v.t.qq.com/index.php?c=share&a=index&title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E7%94%9F%E8%9A%9D%E5%BE%AE%E7%94%9F%E7%89%A9%E6%B1%A1%E6%9F%93%E7%9A%84%E9%A3%8E%E9%99%A9%E8%A7%A3%E6%9E%90&url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1679%2F167800.html)[分享到QQ空间](http://sns.qzone.qq.com/cgi-bin/qzshare/cgi_qzshare_onekey?url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1679%2F167800.html&title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E7%94%9F%E8%9A%9D%E5%BE%AE%E7%94%9F%E7%89%A9%E6%B1%A1%E6%9F%93%E7%9A%84%E9%A3%8E%E9%99%A9%E8%A7%A3%E6%9E%90&api_key=)[分享到微信](http://www.sda.gov.cn/WS01/wbppcss/ewm.html?url=http%3A%2F%2Fwww.sda.gov.cn%2FWS01%2FCL1679%2F167800.html&title=%E5%85%B3%E4%BA%8E%E7%94%9F%E8%9A%9D%E5%BE%AE%E7%94%9F%E7%89%A9%E6%B1%A1%E6%9F%93%E7%9A%84%E9%A3%8E%E9%99%A9%E8%A7%A3%E6%9E%90) | |
| 2016年12月21日 发布 |
|  |
| **一、背景信息**  　　近日，台湾地区食药署发布消息，通报越南生蚝产品检出肠炎弧菌及沙门氏菌。这两种菌对消费者有什么样的危害，国内外有何标准要求，怎样防控风险，本期将为您解读。  **二、专家观点**  　　（一）肠炎弧菌（副溶血性弧菌）和沙门氏菌的致病性应重视。 　　肠炎弧菌（Vibrio parahaemolyticus），亦称副溶血性弧菌，是一种嗜盐性的革兰氏阴性短杆菌，属于弧菌科弧菌属。副溶血性弧菌可以产生耐热直接溶血素（TDH）或TDH相关溶血素（TRH），这是副溶血性弧菌的主要毒力因子。该菌在环境中的分布呈明显的季节性，与温度直接相关，夏秋季为该菌的高发季节。 　　沙门氏菌（Salmonella）是一类危害人和动物健康的重要致病菌,其菌属型别繁多, 抗原复杂，其中最为常见的是肠炎沙门氏菌、鼠伤寒沙门氏菌和猪霍乱沙门氏菌。感染人类的沙门氏菌中99%为肠炎沙门氏菌，该菌是一种兼性厌氧、无芽胞、无荚膜的革兰氏阴性菌。  　　（二）副溶血性弧菌和沙门氏菌的感染症状主要是引起肠胃炎。 　　副溶血性弧菌有侵袭作用，其产生的TDH和TRH的抗原性和免疫性相似，皆有溶血活性和肠毒素作用，可导致肠胃肿胀、充血和肠液潴留，引起腹泻。患者体质、免疫力不同，临床表现轻重不一。近年来国内报道的副溶血弧菌食物中毒，临床表现可呈典型、胃肠炎型、菌痢型、中毒性休克型或少见的慢性肠炎型，病程1至6日不等，一般恢复较快。 　　沙门氏菌引起的急性胃肠炎是由于肠多核白细胞（PMN）聚集导致的粘膜水肿和感染，症状多发生在细菌感染后的6-72小时，最长持续一周，可自行恢复。在北美，沙门氏菌是食物传播疾病最常见的原因之一，无免疫应答者和婴幼儿是严重肠炎的易感人群，可能导致系统感染甚至死亡。  　　（三）水产品容易被副溶血性弧菌和沙门氏菌感染。 　　副溶血性弧菌是一种食源性致病菌，多分布于河口、近岸海水及其沉积物中。许多水产品中含有副溶血性弧菌，如鳕鱼、沙丁鱼、鲭鱼、鲽鱼、文蛤、章鱼、虾、蟹、龙虾、小龙虾、扇贝和牡蛎等。沙门氏菌被认为是目前世界范围内最重要的食源性致病菌之一，肉类（尤其是禽肉）、蛋类及蛋制品、未经巴氏消毒的牛奶及奶制品等很多食品都与沙门氏菌病有关。近年来，虹鳟、以色列镜鲤、罗非鱼、大西洋鲑等鱼类和贝类甚至水体表面均有沙门氏菌的检出，应引起重视。 　　在本次台湾地区食药署通报的案例中，越南生蚝同时检出了副溶血性弧菌和沙门氏菌阳性，提示水产品尤其是生食水产品的致病菌污染应该引起高度重视。  　　（四）国内外已制定水产品中副溶血性弧菌和沙门氏菌的限量标准。 　　国际食品微生物标准委员会（International Commission of Microbiological Specializations on Food，ICMSF）认为，只有携带毒力基因的副溶血性弧菌才会导致食物中毒，通常约5-7%的副溶血性弧菌携带毒力基因。水产品被副溶血性弧菌污染并不一定导致食源性疾病，只有副溶血性弧菌污染达到一定量的时候才会增加食源性疾病发生的几率。不同国家副溶血性弧菌标准限量不同。而沙门氏菌的致病力则较强，国际上通常要求在即食食品中不得检出。 　　我国《食品安全国家标准食品中致病菌限量》（GB29921-2013）中对即食的水产制品和水产调味品规定了副溶血性弧菌限量，具体为n=5，c=1，m=100MPN/g（mL），M=1000MPN/g（mL）；对即食的肉制品、水产品、蛋制品等所有11类食品规定的沙门氏菌限量规定为n=5，c=0，m=0。此次台湾地区食药署通报的越南生蚝检出副溶血性弧菌为2100 MPN/g，沙门氏菌阳性，如果生食该污染生蚝引发食源性疾病的风险非常高。  **三、专家建议**  　　（一）严格水产品源头污染控制，确保养殖环境卫生。 　　防止水产品源头污染是保证水产品质量安全的关键环节。水体中的致病微生物主要来自陆基化粪池、生活污水排放以及游船污水排放。致病微生物对不良环境条件的抵御能力较强，这些微生物一旦释放到环境中，就会大面积扩散，并且在外界环境中长时间生存，导致致病微生物污染鱼类和贝类养殖场的风险加大。因此，应选择洁净区进行养殖，严格控制污染。  　　（二）强化水产品市场的监管，加强贝类产品的质量控制。 　　应建立从生产到销售的全链条可追溯的水产品质量安全可追溯机制，一旦在产品中发现致病微生物的存在，可迅速召回可疑产品，并对其产地进行监控。贝类产品上市前需进行净化，尽量除去或减少肠道致病微生物。还应强化对进口水产品副溶血弧菌和沙门氏菌的监控。  　　（三）提高消费者水产品食用安全意识，改善食用方式。 　　消费者应尽量减少生食水产品，购买水产品时应通过正规可靠渠道购买并保存凭证。加工过程应生熟分开、防止交叉污染。消费者在选购新鲜生食水产品后，若不能立即食用，务必将其置于冰箱中贮存，以延缓微生物生长。此外消费者在外食用生食动物性水产品时，应注意观察餐饮企业是否设置专用操作加工间，查看餐饮企业是否取得食品药品监督管理部门颁发的经营许可证书。 |