

我国华南地区常见食源性致病菌分布规律研究

李志勇 高东微 易敏英 王志强 凌 莉

(广东出入境检验检疫局检验检疫技术中心, 广东广州, 510630)

近年来, 全球食品安全事件频发。统计显示, 微生物感染被认为是导致食源性疾病发生的最重要因素。从污染食品的微生物种类来看, 沙门氏菌、单核细胞增生李斯特菌、大肠杆菌 O157:H7、副溶血性弧菌等已成为引起食品污染和食源性疾病的重要微生物。

本研究选取华南地区的广东(广州、中山)、广西(南宁、桂林)、福建(福州、厦门)、海南(海口、文昌)四省八城市抽取水产品、肉制品、乳制品及腌制品四类食品共 984 份, 通过对食品中金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠杆菌 O157:H7、单核细胞增生李斯特氏菌及副溶血性弧菌的系统监测, 掌握沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、副溶血性弧菌和大肠杆菌 O157:H7 等常见致病菌在水产品、肉制品、乳制品及腌制品中的分布规律。上述食品共检出 21 株沙门氏菌, 检出率 2.13%; 64 株金黄色葡萄球菌, 检出率 6.50%; 检出 30 株副溶血性弧菌, 检出率 5.33%; 检出 2 株单核细胞增生李斯特氏菌, 检出率 0.36%; 检出 1 株大肠杆菌 O157:H7, 检出率 0.18%。结果表明, 我国华南地区食品中常见食源性致病菌分布呈现一定规律, 肉制品中金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌和大肠杆菌 O157:H7 检出率分别为 18.38%、4.47%、0.36%和 0.18%; 水产品中金黄色葡萄球菌和副溶血性弧菌检出率分别为 4.78%和 5.84%; 乳制品未检出上述致病菌, 显示卫生情况良好。金黄色葡萄球菌在沿海城市的污染程度相对内陆城市严重; 农贸市场的检出率高于超级市场; 福州目标致病菌检出率偏高, 达到 23.91%。

关键词: 华南地区; 食源性致病菌; 分布规律