

林云,王恒辉,谢亮.嘉兴市即食食品中致病微生物的污染现状调查[J].中国食品卫生杂志,2015,27(3):301-303.

嘉兴市即食食品中致病微生物的污染现状调查

Investigation of microbial contamination on instant food in Jiaxing City

DOI:

中文关键词: [即食食品](#) [微生物](#) [调查](#) [食品安全](#)

Key Words: [Instant food](#) [microbial](#) [investigation](#) [food safety](#)

基金项目:

作者	单位	E-mail
林云	嘉兴市疾病预防控制中心,浙江 嘉兴 314050	ly_zyh@163.com
王恒辉	嘉兴市疾病预防控制中心,浙江 嘉兴 314050	
谢亮	嘉兴市疾病预防控制中心,浙江 嘉兴 314050	

摘要点击次数: 575

全文下载次数: 693

中文摘要:

了解市售食品中食源性致病微生物的污染现状,发现高危食品,为预防和控制食源性疾病提供科学依据。方法 在农贸市场、超市和餐饮环节采集与嘉兴市消费者生活密切相关的8类即食食品,开展常见致病微生物监测。结果 采集的640份食品样品中,检出致病菌56株,检出率为8.75% (56/640),检出菌株以副溶血性弧菌为主,占总检出数的69.64%(39/56);金黄色葡萄球菌居次位,占14.29%;单核细胞增生李斯特菌、蜡样芽孢杆菌和创伤弧菌占比依次为8.93%、5.36%和1.79%。三季度致病微生物检出率(16.92%)最高,农贸市场、散装食品、水产品检出率相对较高,分别为17.60%、13.30%和25.00%。结论 嘉兴市即食食品存在食源性致病微生物污染风险,需加强监督管理、规范食品操作和提高人群健康教育水平。

Abstract:

This study was conducted in order to understand the current status of microbial contamination on instant food in Jiaxing City, identify the high-risk food and provide scientific basis for the prevention and control of foodborne disease. Methods 8 kinds of frequently consumed instant food were collected from farmers' markets, supermarkets and restaurants for microbial contamination detection. Results 56 pathogen strains were identified in 640 food samples, with positive rate of 8.75%. Among the positive samples, the detection rate of *Vibrio parahaemolyticus* was the highest (69.64%), followed by *Staphylococcus aureus* (14.29%), *Listeria monocytogenes* (8.93%), *Bacillus cereus* (5.36%) and *Vibrio vulnificus* (1.79%). The peak season of pathogen contamination was the third season with detection rate of 12.50%. High contamination rate was found in foods from farmers' markets, bulk food and aquatic products, with detection rate of 17.60%, 13.30% and 25.00%, respectively. Conclusion There was a potentially high risk of microbial contaminations on instant foods in Jiaxing City. Measures should be taken such as more stringent health supervision, better practices in food operation and more food hygiene publicity to the public, which could help to reduce the risk of foodborne diseases.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

相似文献(共20条):

- [1] 李梅生.焦作市即食食品卫生状况调查[J].职业与健康,2010,26(24):2956-2957.
- [2] 李卫东,刘晓娟,郑秀清,赵丽萍,李伟昊.231份即食食品中微生物污染状况调查分析[J].医学动物防制,2012(8):886-888.
- [3] 刘冬豪,张映娜,肖剑,戚平.即食熟肉微生物限量研究[J].肉类工业,2013(6).
- [4] 宁文吉,李杨,王颖,韩文清,张桂芳,杨翠云,隋红波.烟台市部分即食食品中反式脂肪酸含量的调查[J].中国食品卫生杂志,2012,24(1):74-76.
- [5] 杨文鸽,徐大伦,黄晓春,潘云娣,侯温甫,孙翠玲.龙须菜即食食品的研究与开发[J].食品工业科技,2005,26(11):97-100.
- [6] 赖绮华,黄燕洪,潘江球.麒麟菜即食风味食品杀菌技术研究[J].热带作物学报,2013,33(12):66-69.
- [7] 王安建,田广瑞,魏书信,王赵改.双孢菇即食食品的加工工艺研究[J].食品科技,2012(3):122-125.
- [8] 赖绮华,黄燕洪,潘江球.麒麟菜即食风味食品杀菌技术研究[J].热带农业科学,2013(12):66-69,74.
- [9] 苏扬,郭晓强,郭晓勇,姚倩,戚珊珊,苟小军.即食香菇方便食品生产工艺研究[J].食品科学,2008,29(11).
- [10] 韩耀明,郑志勇,张斌.HACCP在速冻即食食品加工中的应用[J].现代食品科技,2007,23(5):70-72.
- [11] 周林林,付晓婷,许加超,高昕.真空包装即食龙须菜食品加工工艺的研究[J].农产品加工·学刊,2011(9):15-17,20.
- [12] 王占成,陈天林,曾祥梅.超市食品容器微生物污染调查[J].职业与健康,2008,24(20):2162-2163.
- [13] 王彩理,李,娟,王滨亭,王志勇,沈,建,滕,瑜.四角蛤蜊即食食品加工工艺的研究[J].保鲜与加工,2013,13(4):42-45.

- [14] 王颖,李晓,卢璐,孙元芹.一种新型牡蛎即食食品的加工工艺[J].保鲜与加工,2010,10(2):48-50.
- [15] 潘江球,辛世雄,谢主兰,杨磊,李思东.江蓠即食风味食品碱法脱腥工艺条件研究[J].食品工业科技,2012,33(9):225-227.
- [16] 邓梁虹,张,方,王,哈,潘,明,刘,君.我国即食食品的开发现状与市场前景展望[J].保鲜与加工,2017,17(6):112-121.
- [17] 芦菲,郭晓晓,李波,孙俊良.平菇果蔬复合即食片的研制[J].河南职业技术师范学院学报,2014(4):41-44.
- [18] 徐进,庞璐.即食食品微生物限量标准比较分析[J].中国食品卫生杂志,2012,24(5):474-478.
- [19] 顿玉慧,郑启伟,黎昊雁,方莹,李可,程洁,徐建设.即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌的风险评估[J].中国食品学报,2009,9(5).
- [20] 宋俊梅,曲静然,徐少萍,刘静,邢伟俏,宫世平,王波.即食优质蛋白乳糜基本工艺的研究[J].食品科学,2002,23(2):66-69.

您是第**27841836**位访问者 今日一共访问**47**次

版权所有：《中国食品卫生杂志》编辑部 京ICP备12013786号-3

地址：北京市朝阳区广渠路37号院2号楼501室 邮编:100022

E-mail:spws462@163.com 电话/传真：010-52165456/5441（编辑室）010-52165556（主编室）

未经授权禁止复制或建立镜像

技术支持:北京勤云科技有限公司

