

闻剑,梁辉,戴光伟,王海燕,朱海明,林协勤,李世聪.2008—2011年广东省熟肉制品中常见食源性致病菌污染状况分析[J].中国食品卫生杂志,2013,25(1):68-70.

2008—2011年广东省熟肉制品中常见食源性致病菌污染状况分析

Analysis of foodborne pathogen contamination in ready-to-eat meat products in Guangdong province from 2008to 2011

投稿时间:2012-08-01

DOI:

中文关键词: [熟肉制品](#) [食源性致病菌](#) [卫生监督](#) [食品安全](#)

Key Words: [Meat products](#) [foodborne pathogens](#) [health inspection](#) [food safety](#)

基金项目:

作者	单位
闻剑	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】
梁辉	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】
戴光伟	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】
王海燕	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】
朱海明	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】
林协勤	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】
李世聪	烟台市疾病预防控制中心,山东 烟台264003 广东省疾病预防控制中心,广东 广州510300 【FQ+19mm_22,ZX,DY-W】



二维码(扫一下试试看!)

E-mail

food-section@163.com

摘要点击次数: 711

全文下载次数: 702

中文摘要:

目的 了解广东省市售熟肉制品中常见食源性致病菌的污染状况,为预防食源性疾病提供科学依据。方法 2008—2011年采用随机抽样的方法对全省8个地级市的市售熟肉制品进行连续监测,并按照国家标准进行检验和评价。结果 2008—2011年间广东省市售熟肉制品中年平均检出率最高的食源性致病菌为金黄色葡萄球菌(4.9%),其次为单核细胞增生李斯特菌(0.9%),略高于沙门菌(0.4%)。以上致病菌主要集中在第二季度和第三季度检出。结论 广东省市售熟肉制品存在不同程度的食源性致病菌污染,尤其是金黄色葡萄球菌的污染最为严重,应加强卫生监督管理。

Abstract:

Objective To illustrate the situation of foodborne pathogen contamination in ready-to-eat (RTE) meat products in Guangdong province and provide scientific basis for foodborne diseases prevention. Methods 740 RTE meat products were collected in 8 cities of Guangdong province by random sampling, and pathogen testing was carried out according to national standard. Results Staphylococcus aureus (4.9%) in RTE meat products was the most prevalent, Listeria monocytogenes (0.9%) was the second, and the prevalence of Salmonella (0.4%) was slightly lower than that of Listeria monocytogenes. All RTE products were Escherichia coli O157:H7 or Shigella negative. The peak season of pathogen contamination was the second and the third season. Conclusion The surveillance data showed that foodborne pathogens were existed at different levels in RTE meat products in Guangdong province. Staphylococcus aureus is the most serious one among five kinds of pathogens. The health inspection on RTE meat products should be strengthened. \=

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

相似文献(共20条):

- [1] 王殿夫.丹东市熟肉制品中食源性致病菌污染状况的调查研究[J].微生物学杂志,2009,29(3):105-106.
- [2] 秦田秀.桂林市2008~2011年市售食品中食源性致病菌调查[J].中国热带医学,2013,13(4):444-446.
- [3] 周斌,邢丽萍,杨海荣,李萍,杨月清.呼和浩特市肉类制品食源性致病菌污染状况调查研究[J].疾病监测与控制杂志,2014,8(1):9-11.
- [4] 郑晓南,李瑞,王凡.2011年大连市食源性致病菌监测分析[J].中外健康文摘,2013(25).
- [5] 肖冰,侯君,徐丹.2011年大连市食源性致病菌监测结果[J].职业与健康,2013,29(2):195-196.
- [6] 萨日娜.2011年锡林郭勒盟食源性致病菌检测分析[J].中国卫生检验杂志,2012(12):2951-2952.
- [7] 陈蓉,唐旭辉.2011年永州市食源性致病菌监测[J].实用预防医学,2012,19(7):1032-1034.
- [8] 金萍,江晓.2008年南京地区食源性致病菌污染分析[J].中国医学创新,2010,7(18).
- [9] 金萍,江晓.2008年南京地区食源性致病菌污染分析[J].现代保健,2010(18):152-153.
- [10] 刘弘,陆屹,高围激,陆冬磊,段胜钢,吴春峰,邢之慧,袁微嘉,秦璐昕.2008年上海市食源性致病菌监测[J].中国食品卫生杂志,2011,23(2).

- [11] 马妮,赵虹,张旭,马景宏.辽宁省2010-2011年食源性致病菌监测结果分析[J].中国公共卫生管理,2012(1):46-48.
- [12] 马红朋,姜颖丽,贾君凡,董晓红,马晓静,王杏辉,赫晓宇.2009-2011年禹州市食品中食源性致病菌污染状况调查[J].河南预防医学杂志,2013,24(1):71+75.
- [13] 李香亭,陈道湧.虹口区2008年临床食源性致病菌监测结果分析[J].现代预防医学,2010,37(5).
- [14] 方英,胡卓,钟艳,杨林飞.2011年株洲市食源性致病菌监测分析[J].河南预防医学杂志,2012,23(2):139-141.
- [15] 戴志英,程晓宏.南通市2008年-2011年市售熟肉制品中亚硝酸盐含量的调查分析[J].中国卫生检验杂志,2012(7):1672-1673.
- [16] 王颖,彭少杰,田明胜,李洁,张磊,徐晨.2006~2008年上海市猪肉及其制品食源性致病菌监测结果分析[J].湖北预防医学杂志,2010,21(1).
- [17] 藤仁明.食源性致病菌(二)沙门氏菌食物中毒[J].中国乡村医生,2007,23(5):41-42.
- [18] 吴平芳,贺连华,石晓路,陈妙玲,林爱红.深圳市熟肉制品致病菌监测结果分析[J].中国卫生检验杂志,2012(8):1916-1917.
- [19] 张辉,杨成林,钟天辉,谭燕妮,郑玲,芦山.“4.20地震”灾区芦阳镇熟肉制品致病菌抽检结果分析[J].职业卫生与病伤,2013(6):356-357.
- [20] 周新亚,朱伟光,陈尚林,蔡丹丹,闫晶晶,唐娟.2011年宿迁市食源性致病菌监测分析[J].江苏预防医学,2012,23(3):7-9.

您是第27828704位访问者 今日一共访问190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

