

曹玮,简友平,高平,李丽,杨宏,吴金霞,王冰,宋超,魏泽明.373家餐饮单位自制凉菜细菌污染状况调查[J].中国食品卫生杂志,2012,24(1):77-79.

## 373家餐饮单位自制凉菜细菌污染状况调查

### Inspection on bacterial contamination of self-prepared cold dishes from 373 catering units

DOI:

中文关键词: [餐饮](#) [凉菜](#) [细菌学指标](#)

Key Words: [Catering unit](#) [cold dish](#) [bacteriological indicator](#)

基金项目:

作者	单位
<a href="#">曹玮</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">简友平</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">高平</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">李丽</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">杨宏</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">吴金霞</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">王冰</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">宋超</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>
<a href="#">魏泽明</a>	<a href="#">北京市西城区疾病预防控制中心, 北京 100120</a>

摘要点击次数: 3734

全文下载次数: 1120

中文摘要:

目的 了解北京市西城区餐饮单位自制凉菜的细菌污染情况,为卫生监督部门提供执法依据,为国家制定相关卫生标准提供基础数据。方法 2009年4月至2010年5月,采集西城区373家餐饮单位的凉菜样品,进行菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门菌及志贺菌的检测。结果共检测1 917件凉菜样品,细菌学指标总合格率为73.81%,其中菌落总数指标合格率88.63%,大肠菌群指标合格率77.83%,所有样品均未检出致病菌。各类凉菜中,全部或部分主料未经加热制作的凉菜以及素凉菜合格率较低,分别为58.60%和70.37%。结论西城区餐饮单位自制凉菜细菌学指标检测合格率较低,最主要问题是大肠菌群超标,全部或部分主料未经加热的凉菜和素凉菜存在较高的细菌污染风险。加强凉菜的卫生监督管理,建议相关部门尽快制定凉菜食品安全国家标准

Abstract:

Objective To understand the conditions of bacterial contamination in self-prepared cold dishes among catering units in Xicheng district of Beijing, to provide scientific basis for food security supervision and for establishing related hygienic standards. Methods Self-prepared cold dishes were collected from 373 catering units in Xicheng district of Beijing from April of 2009 to May of 2010 to inspect aerobic bacterial counts, coliform bacteria, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* and *Shigella*. Results The total eligible rate of bacteriological indicators inspected on 1917 cold dishes was 73.81%. The eligible rate of aerobic bacterial count and coliform bacteria was 88.63% and 77.83%, respectively. No pathogen was detected in cold dishes. The eligible rates of cold dishes prepared from unheated principal raw materials (58.60%) or vegetables (70.37%) were low. Conclusion The bacterial contamination is serious in self-prepared cold dishes among catering units in Xicheng district of Beijing. The most serious problem was the high rate of coliform bacteria contamination exceeding standards in all or part of cold dishes prepared from principal raw materials unheated materials or vegetables. It is suggested that departments concerned should strengthen supervision and management of cold dishes, and establish national food safety standards for cold dishes as soon as possible.

[查看全文](#) [查看/发表评论](#) [下载PDF阅读器](#)

参考文献(共13条):

- [1] 中华人民共和国卫生部,GB/T 4789.1-2008.食品卫生微生物学检验总则,北京:中国标准出版社,2009.
- [2] 吴坤,孙秀发,营养与食品卫生学,北京:人民卫生出版社,2004.
- [3] 崔京辉,李达,王丽萍.2004年-2006年北京市西城区食品中主要致病菌株检测结果及分析[J].中国卫生检验杂志,2008(6)
- [4] 范林工作室,百姓自制凉拌菜1000例,北京:科学出版社,2004.
- [5] 中华人民共和国卫生部,GB 2726-2005.熟肉制品卫生标准,北京:中国标准出版社,2005.
- [6] 中华人民共和国卫生部,GB/T 4789.10-2003.食品卫生微生物学检验金黄色葡萄球菌检验,北京:中国标准出版社,2003.
- [7] 中华人民共和国卫生部,GB/T 4789.5-2003.食品卫生微生物学检验志贺氏菌检验,北京:中国标准出版社,2003.

- [8] 中华人民共和国卫生部,GB/T 4789.4-2003.食品卫生微生物学检验沙门氏菌检验,北京:中国标准出版社,2003.
- [9] 中华人民共和国卫生部,GB/T 4789.3-2003.食品卫生微生物学检验大肠菌群测定,北京:中国标准出版社,2003.
- [10] 中华人民共和国卫生部,GB/T 4789.2-2003.食品卫生微生物学检验菌落总数测定,北京:中国标准出版社,2003.
- [11] 巴蕾,吴文仓,王晨.北京奥运会餐饮接待单位食品卫生状况调查[J].中国公共卫生,2007(9)
- [12] 王菊光,屈飞飞,孙晓华.2671件直接人口食品大肠菌群和致病菌检测分析[J].现代预防医学,2010(3)
- [13] 李刚,王月智,中式烹调技艺,北京:高等教育出版社,2002.

#### 相似文献(共20条):

- [1] 马伟科,梅振华,刘双辉,马军,马红昌,曾祥丽.2009年南阳市城区餐饮服务单位自制凉菜微生物污染状况调查[J].预防医学文献信息,2010(5):408-409,443.
- [2] 王叶子,席艳君,刘金祥.2008—2010年东莞市长安镇餐饮服务单位凉菜卫生监测分析[J].预防医学情报杂志,2013(11):968-971.
- [3] 周新峰.鹤壁市餐饮服务单位自制凉菜细菌污染状况调查[J].河南预防医学杂志,2014(3):240-242.
- [4] 李友志.72家小餐饮单位凉菜制作卫生学调查[J].中国食品卫生杂志,2010,22(1).
- [5] 章坚,葛少卿.大中型餐饮单位自制冷菜监测结果调查分析[J].职业与健康,2008,24(4):344-345.
- [6] 童光森,卢黎,唐英明.酒店餐饮的菜点设计思路[J].四川烹饪高等专科学校学报,2013(4):17-19,24.
- [7] 焦凤兰,曹其文,李永强.影响凉菜卫生合格率的因素[J].职业与健康,2009,25(6):646-647.
- [8] 滕顺红,朱若男,邵先宁.2005年青岛市市区部分餐饮单位凉菜间卫生状况调查[J].预防医学论坛,2007,13(2):121-122.
- [9] 浅草.凉拌你的心情[J].Women of China(中文海外版),2008(7).
- [10] 李辉.2007-2009年开福区餐饮服务单位食品安全检测分析[J].实用预防医学,2010,17(8):1579-1580.
- [11] 王辉,胡志斌.南通市区餐饮单位凉菜间食品安全现状调查[J].职业与健康,2014(21):3060-3062.
- [12] 邵万宽.对餐饮企业特价销售的思考[J].四川烹饪高等专科学校学报,2013(6):27-29,33.
- [13] 杨玉兰,孙高峰,梁文军,黄以远.乌鲁木齐市宾馆、饭店凉菜卫生质量现状及对策[J].中国卫生检验杂志,2007,17(11):2043-2045.
- [14] 张红伟.2011年洛阳市餐饮单位凉菜细菌污染情况调查[J].预防医学论坛,2014(4):280-281.
- [15] 朱丹,姚卫蓉.宜兴市两家餐饮单位凉菜间微生物污染情况调查分析[J].医学动物防制,2014(7):715-718.
- [16] 续晓生,张信号.太原市餐饮业凉菜间卫生现状与对策[J].山西职工医学院学报,2015(1):52-56.
- [17] 张美菊.昆山市餐饮业凉菜间卫生状况调查[J].医学动物防制,2011(12):1120-1121.
- [18] 肖红艳.餐饮企业菜品质量管理的问题及对策分析[J].物流科技,2012(4):116-120.
- [19] 王敏,吴晓东,康瑁.论自贡盐帮菜餐饮企业的经营特色[J].科学之友,2010(2).
- [20] 王敏,吴晓东,康瑁.论自贡盐帮菜餐饮企业的经营特色[J].科学之友,2010(3).

您是第27768614位访问者 今日一共访问87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

