

岑溪市2008~2012年受检样品微生物监测结果分析

吕腾荣,陈洪森,陈光英,黄启东

摘要:目的 分析岑溪市2008~2012年受检样品的微生物监测结果,为预防控制和应急处置由食品、饮水、公共场所用品和医疗器械等引发的公共卫生事件,提供科学依据。方法 将现场抽检或被检单位送检的五大类样品微生物检测结果汇总,并进行分析。结果 2008~2012年岑溪市五大类微生物检验样品23 813份,总平均合格率为84.46%,5年的合格率呈逐年上升趋势;食品及食品用产品、水质、餐饮具、公共场所和医疗器械总平均合格率分别为81.12%、84.07%、84.60%、86.31%、86.76%,食品中的熟肉制品平均合格率偏低(68.58%);餐饮具消毒质量有下降的趋势;而医疗机构消毒质量则保持在较高水平,并逐年略微上升,五年平均合格率达96.46%。结论 除餐饮用具外,岑溪市各种健康相关产品微生物检测合格率呈逐年上升,还需进一步加强卫生监督监测工作,并采取有针对性的预防与控制措施,提高卫生质量,确保人民群众的健康和安全。

关键词: 受检样品;微生物监测;分析;合格率

中图分类号:R37 文献标识码:A 文章编号:1009-9727(2013)9-1122-03

Results of microbial contamination of samples in Cenxi city between 2008 and 2012. LV teng-rong, CHEN Hong-sen, CHEN Guang-ying, et al. (Cenxi Municipal Center for Disease Control and Prevention, Cenxi 543200, Guangxi, P. R. China)

Abstract: Objective To analyze the monitoring results of microorganism contamination of samples and to offer scientific basis for dealing with the public events due to contamination of microorganisms in foods, water medical devices and utensils.. **Methods** The samples five categories were collected and detected for microorganism contamination. the results were analyzed. **Results** Totally 5 926 samples were detected in Cenxi between 2008 and 2012. The average qualification rate was 84.46%, showed an increasing trend year after year. The qualification rates of food products, water quality, cooking utensils, samples from public places and medical devices were 81.12%, 84.07%, 84.60%, 86.31% and 86.76%, respectively..in the 5 years. The average qualification rate of cooked meat in five years was a little lower (68.58%), while the qualification rate of cooking utensils showed decreasing trend. The qualification rate of medical devices was 96.46%, showed an increasing trend. **Conclusion** The qualification rates of samples detected showed an annually increasing trend but for cooking utensils. Still effective prevention and control measures should be taken to strengthen the monitoring activity and enhance the hygienic conditions of the food products, cooking utensils, medical devices etc, and protect the health of the people.

Key words: Specimens, Microbial contamination, Analysis, Qualification rate

分析岑溪市受检样品的微生物监测结果,针对微生物污染可能引起的传染病流行和食物中毒等事件进行有效的预测预报,为有效地预防控制和应急处置突发公共卫生事件发生提供科学依据^[1],现将岑溪市2008~2012年受检样品的食品、水质、公共场所用品、餐饮具及医疗消毒器械的微生物污染的情况进行汇总分析。

1 资料与方法

1.1 资料来源 2008年1月~2012年12月期间,岑溪市疾病预防控制中心综合卫生科现场抽检或被检单位送检的各类样品微生物检测汇总统计。

1.2 检验方法与评价 按照 GB/T 4789-2003、GB/T 4789-2007《食品卫生微生物学检验》、GB5749-2006《生活饮用水卫生标准》、GB14934-94《食(饮)具消毒卫生标准》、《公共场所卫生标准》等方法进行采样和

检测,根据国家卫生标准进行判断,若微生物指标中有一项不合格即判定该样品不合格。

2 结果

2.1 2008~2012年岑溪市的食品(含食品用产品)、水质、餐饮具、公共场所以及医疗器械样品的微生物污染状况 岑溪市五大类样品微生物检测合格率呈逐年上升趋势,5年合格率分别为81.12%(4 302/5 303)、84.07%(3 962/4 713)、84.60%(3 967/4 689)、86.31%(4 022/4 660)、86.76%(3 859/4 448)。

2.2 2008~2012年岑溪市食品和水质微生物污染状况 5年来,食品的总合格率为79.16%,其中熟肉制品合格率分别为62.42%、62.93%、67.55%、73.23%、78.52%,总合格率仅为68.58%;水质的总合格率为83.01%;见表1。

2.3 2008~2012年岑溪市餐饮具和公共场所用品微

生物污染状况 5年共检餐饮具6 620份,总合格率为79.56%,餐饮用具消毒质量有明显的下降趋势;检测公共场所(旅店、文化娱乐和理发美容)样品6 455

份,平均合格率为79.95%,合格率有逐年上升的趋势,见表2。

表1 2008~2012年岑溪市食品和饮用水受检样品微生物检测结果

Table 1 Results of detection of microorganisms from food and drinking water samples in Cenxi city in 2008~2012

年份 Year	食品及食品用产品 Food products		水质 Water sample		食品中熟肉制品 Cooked meat sample	
	检测份数	合格数(%)	检测份数	合格数(%)	检测份数	合格数(%)
	No. detected	No. qualified(%)	No. detected	No. qualified(%)	No. detected	No. qualified(%)
2008	357	268(75.07)	637	493(77.39)	157	98(62.42)
2009	321	248(77.36)	593	493(83.14)	143	90(62.93)
2010	292	234(80.14)	622	515(82.80)	151	102(67.55)
2011	277	226(81.58)	578	487(84.26)	127	93(73.23)
2012	284	236(83.10)	613	538(87.77)	135	106(78.52)
合计 Total	1 531	1 212(79.16)	3 043	2 526(83.01)	713	498(69.98)

表2 2008~2012年岑溪市餐饮具和公共场所受检样品微生物检测结果

Table 2 Results of detection of microorganisms from cooking utensil and samples from public places in Cenxi city in 2008~2012

年份 Year	餐饮具 Cooking utensil		公共场所 Sample from public places	
	检测份数 No. detected	合格数(%) No. qualified(%)	检测份数 No. detected	合格数(%) No. qualified(%)
2008	1 567	1 263(80.60)	1 406	997(70.91)
2009	1 275	1 035(81.18)	1 365	1 069(78.32)
2010	1 245	986(79.12)	1 263	1 009(79.90)
2011	1 329	1 043(78.48)	1 173	1 005(85.68)
2012	1 204	940(78.07)	1 248	1 081(86.62)
合计 Total	6 620	5 267(79.56)	6 455	5 161(79.95)

2.4 2008~2012年岑溪市医疗机构消毒器械微生物污染状况 5年共检各类医疗消毒器械8 630份,平均合格率为96.46%,消毒医疗器械合格率多年一直保持在较高水平并逐年略微上升,分别为95.88%(1 281/1 336),96.38%(1 117/1 159),96.53%(1 223/1 267),96.78%(1 261/1 303),96.82%(1 064/1 099)。

3 讨论

监测结果显示,2008~2012年岑溪市食品、水质、餐饮具、公共场所以及医疗器械五大类检品微生物指标合格率呈逐年上升趋势,合格率从2008年的81.12%上升到2012年的86.76%,总合格率为84.46%。

岑溪市食品(含食品用产品)微生物指标合格率呈逐年上升趋势,总合格率与广西食品抽检的总合格率83.80%大致相似^[2],而占有一定比例的熟肉制品抽检的合格率却较低,平均合格率仅达68.58%,明显低于卫生部2004年市售肉制品抽检的合格率的95.8%^[3]。目前市内大型的生产单位对食品卫生质量比较重视,而一些个体加工业主对食品安全的认识不够,加工场地虽有“三防”措施,但在肉制品的原料购进、加工、贮存、运输机销售等各个环节上没有把好卫生质量关,使熟肉制品极易造成二次污染。因此食品卫生

特别是熟肉制品卫生仍然是今后的重点管理和监督项目^[4-6]。

水质样品的总检合格率为83.01%,合格率由2008年的77.39%上升到2012年的87.77%,由于政府相关部门的高度重视,自实施农村饮水安全工程以来,水质的卫生状况有了很大的提高,但在后续的饮水消毒、管理等问题上还存在不足,还需进一步加强饮水工程的后续工作,认真落实水源防疫,水质处理和消毒工作,建立健全并落实各种制度和措施,加强农村饮用水的卫生监测。有条件的地方尽可能采取集中式供水。

公共场所用品和餐饮具总合格率分别为79.95%、79.56%。公共场所样品主要是旅店、文化娱乐和理发美容的用品,合格率呈逐年上升趋势,经营者虽然对毛巾、浴巾、被褥、床单和剪刀等用具做到一客一更换和集中清洗,但消毒效果难以保障,应加强卫生监督监测工作力度。

餐饮具合格率逐年有明显下降趋势,职能部门应加强监管力度,提高餐饮业许可证准入门槛,要求必须配备专用餐具洗消场所和保洁柜等设施,加强从业人员的卫生知识培训以及日常监督监测工作等,提高对餐具消毒公司监测的频次,在餐具消毒后的运输、