



何为沙门氏菌?

沙门氏菌是兼性厌氧菌、无芽孢、革兰氏阴性菌。沙门氏菌属由肠道沙门氏菌和邦戈尔沙门氏菌组成。肠道沙门氏菌有六个亚种和1500种血清型。人们经常报道肠道沙门氏菌造成食源性疾病，既发生于由食物中毒触发的流行病，也发生于个别的病例。

- 由非伤寒沙门氏菌血清型引起的胃肠炎或“食物中毒”。其特征是恶心、呕吐、腹部绞痛、腹泻、头痛、寒战和发烧。症状可能轻微到严重，可持续5到7天。
- 伤寒和副伤寒肠道沙门氏菌引起伤寒症，只有人类才患病。如果不治疗，发烧能持续数个星期。然而，用抗微生物药治疗，患者在10-14天内康复。能通过有效疫苗接种抵御伤寒症。

沙门氏菌如何传播?

- 沙门氏菌在自然界分布广泛，能够通过动物、家畜、不良卫生行为、以及不适当处置人类和动物排泄物，进入水生环境、食物和水。
- 与沙门氏菌有关的胃肠炎常常与食用被污染食品有联系：新鲜农产品、未烹煮的肉、禽肉、鸡蛋和乳产品。
- 少数的突发事件与海产食品关联。在海产食品中所出现的沙门氏菌，其所发生的污染可能来自自然的水生环境、养殖阶段、加工过程、和储藏。

发生了什么突发事件?

- 人们确认，在欧盟国家、澳大利亚、美国和其他国家，沙门氏菌引起了与海产食品有关的突发事件。
- 美国食品药品监督管理局证明沙门氏菌出现于多种鱼和贝类，包括即食海产食品、只需极低程度烹煮的海产品、以及生食的贝类。

症状是什么?

主要造成两种明显的疾病：

沙门氏菌的危害量是多少?

- 沙门氏菌感染的剂量随血清型和被污染的食物载体不同而变化。
- 人类试验表明，感染健康成年人的剂量约需要 10^5 集落形成单位(CFU)。

如何灭活或消除沙门氏菌?

把沙门氏菌处于如下情况，能够达到消灭目的

- ≥ 60 °C，持续4-6分钟；
- $\geq 30\%$ 氯化钠(盐)浓度；
- 水分活度低于0.94；
- pH值(酸碱度)低于3.8，但这取决于所用的酸的类型；
- 高浓度氯。人们发现，高浓度氯能使每克食物所含集落单位减少以10为底以1至2.5为对数的真数($1 - 2.5 \log_{10}$)；
- 辐照。但其有效性取决于食物产品以及病原体污染的程度。

在海产食品中如何控制沙门氏菌?

- 优良生产做法
- 优良卫生做法

我们怎么试验沙门氏菌?

对食物中沙门氏菌有数个试验办法。推荐的办法根据国际标准 (ISO 6579) 和澳大利亚标准 (AS 5013.10-2009)。

监管性标准

中国监管的限量规定，海产食品每 25 克中“不得检出”沙门氏菌。

关于澳大利亚队海产食品中沙门氏菌的监管的限量，可查阅食品标准第 1.6.1 节 (<http://www.foodstandards.gov.au/>)。

我从哪里能够获取更多信息?

JAY, S., DAVOS, D., DUNDAS, M., FRANKISH, E. & LIGHTFOOT, D. 2003 年。《沙门氏菌，选自：HOCKING, A. D. (编辑) 影响公共卫生的食源性微生物》第六版 (Salmonella. In: HOCKING, A. D. (ed.) *Foodborne Microorganisms of Public Health Significance*. Sixth ed.)。新南威尔士州：澳大利亚食品科学研究院。

SUMNER, J. 2011 年。《影响澳大利亚的危害》 (*Hazards affecting Australian seafood*)。南澳大利亚州：澳大利亚海产食品合作和研究中心； 澳大利亚渔业研究和开发公司。

联系我 <http://safefish.com.au>

(澳大利亚海产食品安全中心)



考虑食用海鲜的好处和风险

食用海鲜带来许多好处：海鲜提供高质量的蛋白质，是重要营养的来源，如：碘、硒、维生素甲和丁、以及长链多不饱和和欧米茄-3 脂肪酸。然而，就像所有食品，一些海鲜产品也许含有对健康有害的物质。海鲜致病的情况是少见的。因此应该把食用海鲜的好处与风险放在一起加以权衡。对大多数人来说，遵循国家饮食指导方针乃是平衡风险和好处的最佳办法。对一些群体如孕妇和儿童，关于健康和安全的海产食品选择的专家具体建议应该适用他们。若需了解更多信息，请咨询 http://www.nap.edu/catalog.php?record_id=11762

(Salmonella Fact Sheet 2015)

