

## 食品安全宣传系列 2019 年之三十：



### 李斯特菌致德国千种香肠被召回，Ta 可能还存在你家的冰箱里

科普中国-科普融合创作与传

播 2019-10-10

出品：科普中国

制作：阮光锋（科信食品与营养信息交流中心业务部主任）

监制：中国科学院计算机网络信息中心

近日，德国联邦消费者保护与食品安全局 7 日宣布召回逾千种肉类商品，原因是其可能被李斯特菌污染。其网站上发布逾千种召回商品的目录，其中包括香肠、比萨饼和面包等种类。德国多家大型连锁超市已下架相关商品。

【召回！#德国千种肉类商品疑被李斯特菌污染#，食用后或致死亡🤮】德国联邦消费者保护与食品安全局7日宣布召回逾千种肉类商品，原因是其可能被李斯特菌污染。其网站上发布逾千种召回商品的目录，其中包括香肠、比萨饼和面包等种类。德国多家大型连锁超市已下架相关商品。据德国《焦点在线》网站报 [展开全文](#)▼



图片来源：微博截图

而在前几年，美国食品药品监督管理局（FDA）发布紧急通知，因产品可能遭到李斯特菌感染，冷冻食品制造商 CRF Frozen Foods 公司紧急召回 42 个品牌、15 款包装、产品数量高达 358 种有机和非有机冷冻果蔬。美国疾病控制预防中心也曾宣布，美国蓝铃（Blue Bell）公司的冰淇淋产品也被检测出李斯特菌，并且至少导致 8 人感染、3 人死亡。

李斯特菌究竟是啥？它为何老是会污染我们的食品？受污染的食品又会有多大危害呢？

### **李斯特菌，就在我们身边**

很多人对于李斯特菌这个名字感到非常陌生，而事实上，它离我们的生活并不遥远。

李斯特菌（*Listeria monocytogenes*）是一种致病细菌，它在环境中相当常见，泥土、植物、动物饲料以及人类和动物粪便当中都可以找到它的身影。也正是由于这种广泛存在的特性，使得李斯特菌比较容易污染我们的食品，进而引起人类的食源性疾病。



电镜下的李斯特菌。（图片来源：textbookofbacteriology.net）

美国跨部门食品安全分析合作（Interagency Food Safety Analytics Collaboration, IFSA）曾发布报告指出，在美国引起食源性疾病最常见的四种致

病菌中就包括李斯特菌[1]。数据显示,李斯特菌在美国每年约引起 2500 例疾病和 500 例死亡[2]。在 2011 年,欧盟报告了 1470 例李斯特菌感染病例,死亡率为 12.7%[3]。

### **包装严实的香肠怎么会被李斯特菌污染?**

在很多人看来,香肠都有一层外包装保护着。而且,很多超市里的香肠、肉肠一般是放置在冰柜冷藏保存。按理说,低温的条件应该不利于细菌生存,那么为何这些香肠中还会检出李斯特菌呢?这是因为,李斯特菌这家伙有一个本领——耐寒不怕冷。

李斯特菌在低至零度的冷藏温度下仍可缓慢地生长,一般的冷冻也不足以将它们杀死。所以,冷藏保存的香肠中也可能有李斯特菌的存在。

不过,香肠中的李斯特菌究竟来自哪里呢?

一种可能性是生产原料受到污染,同时后期杀菌不严,导致细菌污染最终产品。

另外,在香肠的生产过程中,一些环节也可能造成李斯特菌污染。比如,中山市出入境检验检疫局曾对一些冷饮制品企业进行调查,结果在生产车间的天花板进风口冷凝水中检出了李斯特菌。冷饮制品加工环境湿度大,易产生冷凝水,这些冷凝水经风力在空气中扩散,也可能将细菌带入产品中[6]。

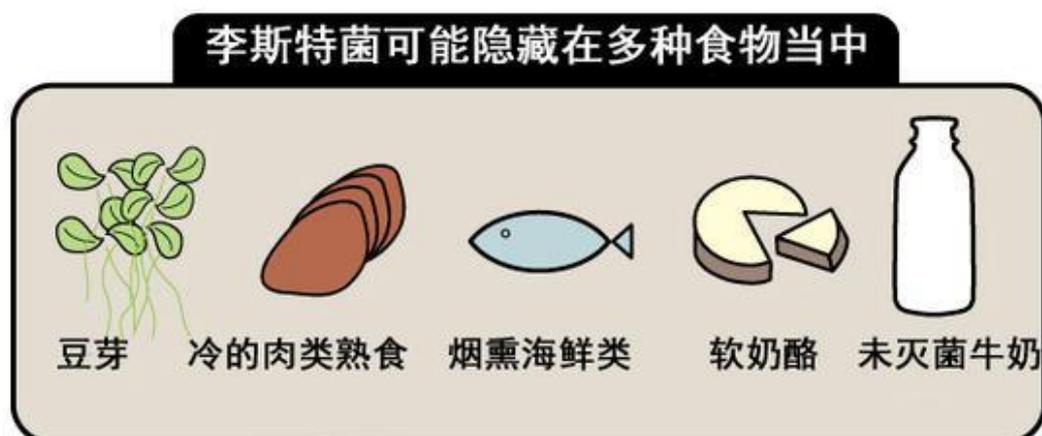
图片来源:Veer 图库

### **哪些食物最容易被污染?**

李斯特菌散布于不同的环境和食物中,只要有充裕的时间,它能够大量繁殖。那么,哪些食物最容易被李斯特菌污染呢?

过去的记录显示，李斯特菌可能污染软芝士、涂酱、已经煮熟的冷冻鸡肉食品、经加工的熟火鸡肉、冻烟熏鱼类及未经酸化的猪舌肉冻等多种食物。美国疾病与预防控制中心提示，以下食物也存在李斯特菌污染风险：

- 1、用未经高温消毒的生乳制作的奶酪；
- 2、未经杀菌的蛋黄酱；
- 3、提前做好、存放时间较长的三明治；
- 4、未完全煮熟的豆芽；
- 5、外购沙拉包或提前准备好的沙拉。



**Vitalsigns**<sup>™</sup>  
www.cdc.gov/vitalsigns



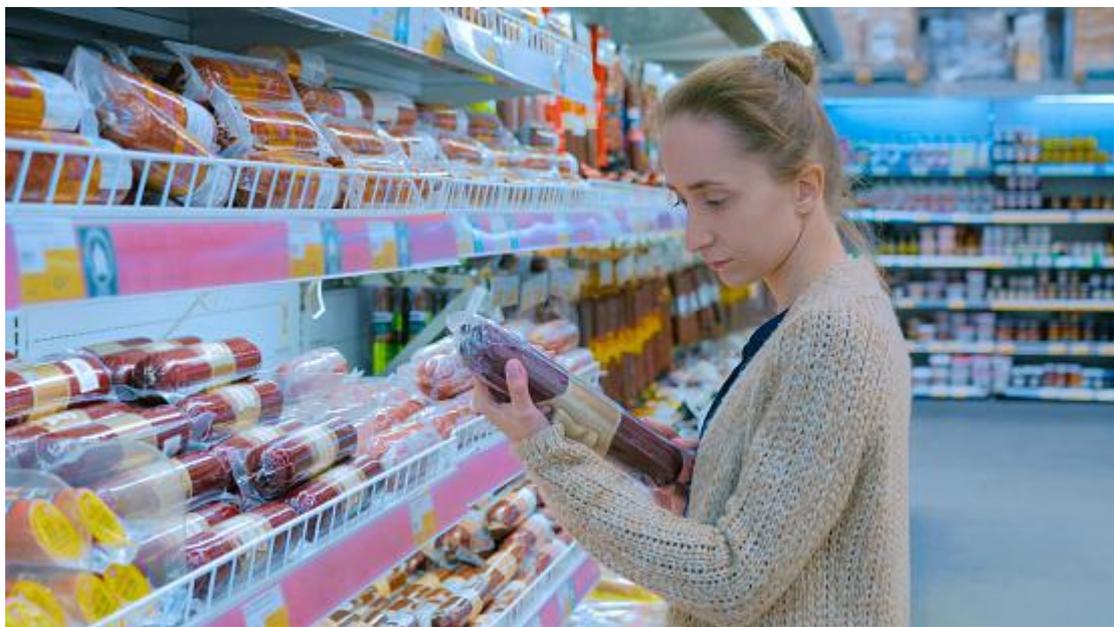
美国疾病预防控制中心（CDC）提示这些食物可能被李斯特菌污染。

图片来源：美国疾控中心

李斯特菌污染食物的问题不分国界，在中国也有同样的问题发生。

2001 年中国对 11 个省市生肉、熟肉、生奶、冰淇淋等 7 类食物进行抽检发现,在这 7 类食品中均发现了受到李斯特菌污染的情况,这其中生肉的污染最为多见[4]。

2004 年北京市抽检显示,在很多生肉、熟肉、生吃蔬菜和水产中均检测出了李斯特菌的存在。这其中,生肉是食品链中最主要的风险来源,而熟肉和生吃蔬菜之类直接入口的食品则是控制李斯特菌的关键环节[5]。



图片来源：istock

### **误食了被李斯特菌污染的食物会怎样？**

说危害之前,大家也不要太担心,因为并不是所有通过食物接触李斯特菌的人都会生病,真正发生食源性李斯特菌病的情况还是比较罕见的。

但是,在发病的人群中,李斯特菌却可能带来相当严重甚至致命的后果。李斯特菌病的患者通常会在进食受污染食物后三至七十天内出现症状,包括类似感冒的症状、恶心、呕吐、腹部痉挛、腹泻、头痛、便秘及持续发烧,严重的感染个案也可能出现败血病和脑膜炎。

李斯特菌最容易影响的是孕妇、初生婴儿、长者和免疫力较低的人群（例如艾滋病、糖尿病、癌症患者）。所以，这些人群在食品卫生安全方面需要格外留意。

孕妇感染李斯特菌之后本人可能并不会出现严重的症状，但细菌可以通过胎盘感染胎儿，并可能造成流产、败血病和初生婴儿脑膜炎等严重后果，因此也需要注意。

### **李斯特菌分布这么广，如何避免被感染？**

针对本次的污染事件，德国已经召回了相关产品，我们一般人也买不到，倒也不用太担心。

不过，借此机会也提醒大家，要注意当心李斯特菌，因为，它可能就在我们家里。有调查显示，近三分之二的李斯特菌感染者家里的冰箱中都有李斯特菌。

这些小习惯可以在一定程度上让我们避免被李斯特菌感染。

1.在选购易被李斯特菌污染的食物（尤其是保质期较长的冷藏即食食物）时，应注意查看食物包装是否完好。如果发现包装有破损，最好不要购买。

2.注意个人卫生，处理食物要保持卫生操作。在个人卫生方面，应该注意在处理食物前后、进食前、上厕所后或更换尿片后清洗双手。平时做饭时，也要保持清洁、生熟分开、保证食物彻底加热，并使用安全的水和原材料。

3.食物选择要谨慎。要避免饮用未经杀菌处理的牛奶，或进食未经杀菌处理的乳制品。孕妇、老年人及免疫功能受损的人士应避免进食高风险的食物。

4.定期清理冰箱。买回家的食物，也需要妥善地储存。我们家里的冰箱并不是保险箱，在冰箱里一样有可能滋生李斯特菌。平时一定要定期对冰箱进行清理、消毒，存放在冰箱里的剩饭剩菜、熟肉制品也最好充分加热之后再吃[8]。

参考资料：

1.The Atlantic. The Most Common Sources of Food Poisoning.

2.Varma JK, et al. *Listeria monocytogenes* infection from foods prepared in a commercial establishment: a case-control study of potential sources of sporadic illness in the United States. *Clin Infect Dis.* 2007, 15;44(4):521-8.

3.EFSA reports on *Listeria* levels in certain ready-to-eat foods.?

4.吴蜀豫, 李迎惠, 冉陆, 等. 中国2001年11省(市)食品中李斯特菌污染状况的主动监测. *中华流行病学杂志*, 2003年08期.

5.崔京辉, 李达, 王永全, 等. 2004~2005年北京市食品中单核细胞增生性李斯特菌的污染状况调查. *中国卫生检验杂志*, 2006, 16(12).

6.王冬, 冯云, 邓涛, 等. 冷饮制品污染单核细胞增生性李斯特菌的调查. *《中国国境卫生检疫杂志》* 2008年05期

7.蓝铃公司已召回全部未售出的冰淇淋产品 食品药品监督管理局提醒消费者不要食用已购产品

8.FDA. Keep *Listeria* Out of Your Kitchen.