

调查研究

2010 年北京市食物中毒事故状况资料分析

王立华,殷全喜

(北京市卫生监督所,北京 100020)

摘要:目的 掌握北京市发生食物中毒事故的规律和流行特点,制定科学有效的预防措施,控制食物中毒事故的发生。方法 对 2010 年北京市卫生监督所接到的 25 起食物中毒事故进行整理分析。结果 全年共发生食物中毒事故 25 起,发病人数 396 人,与 2009 年同期相比,发生起数降低 44.4%,发病人数减少 30.5%。微生物及动植物是引起食物中毒的主要致病因素;集体食堂是发生食物中毒事故的主要责任单位,其次是饮食服务单位;第三季度是食物中毒的主要发病季节;植物类食品是引起食物中毒的主要食品;加工不当是引起食物中毒的主要原因。结论 加强对重点单位集体食堂的监管和从业人员食品安全知识的培训,建立和健全食物中毒事故预警机制,最大限度地减少食物中毒事故的发生。

关键词:饮食服务单位;食物中毒;监督管理;资料分析

中图分类号:R595.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2012)03-00-0

The incidence of food poisoning in Beijing in 2010

Wang Lihua, Yin Quanxi

(Beijing Institute of Health Inspection, Beijing 100020, China)

Abstract; Objective To grasp the regularity and popular features of food poisoning in Beijing in order to develop scientific and effective preventive measures to control food poisoning. **Methods** A total of 25 food poisoning accident reports received by the Beijing Food Hygiene Supervision Bureau in 2010 was analyzed. **Results** The number of food poisoning accidents was 25 and the number of person poisoned was 396 in 2010. Compared with the occurrence of food poisoning during the same period of time in 2009, the number of accidents in 2010 was reduced 44.4% and the number of injured person was decreased 30.5%. The main pathogenic factors were microorganisms and poisonous plants. Canteens were the main responsible units for food poisoning, followed by the food service units. The third-quarter of a year is the major season for the incidence of food poisoning. Toxic plant food is the major cause of food poisoning. Improper processed food is the main reason of food poisoning. **Conclusion** To minimize the incidence of food poisoning, strengthening supervision and training practitioners in dinning canteens and other key units on the knowledge of food safety, and establishing early warning mechanisms of food poisoning are necessary.

Key words: Food service unit; food poisoning; supervision and administration; data analysis

为掌握北京市发生食物中毒事故的规律和流行特点,制定科学有效的预防措施,控制食物中毒事故的发生,保障公众的身体健康,现将北京市 2010 年发生的食物中毒事故情况进行整理、分析。

1 材料和方法

1.1 材料来源

北京市卫生监督所接到的经各区(县)卫生局卫生监督所调查核实,并依据《食物中毒诊断标准及技术处理总则》^[1]确认的全市发生的食物中毒事

故资料。

1.2 分析方法

将确认的食物中毒事故按致病因素、责任单位、发生季节、中毒食品、责任单位所在区域等进行分类统计和分析。

2 结果

2.1 食物中毒事故基本情况

经调查核实,2010 年 1 月至 12 月,确认全市发生食物中毒事故 25 起,发病人数 396 人。与 2009 年同期相比,发生起数降低 44.4%,发病人数减少 30.5%。其中发病人数在 30~100 人的有 2 起。

2.2 按致病因素分类

具体情况见表 1。

收稿日期:2011-10-12

作者简介:王立华 男 学士 副主任科员 研究方向为食品卫生 监督 E-mail:wanglihual@sohu.com

表1 2010年北京市食物中毒致病因素分类
Table 1 Food poisoning accidents classified by pathogenic factors in Beijing in 2010

致病因素	中毒起数	占总起数 (%)	发病人数	占总发病人数 (%)
微生物	12	48.0	194	49.0
动植物	8	32.0	155	39.1
农药及化学物	3	12.0	15	3.8
原因不明	2	8.0	32	8.1
合计	25	100	396	100

表2 2010年北京市食物中毒责任单位分类

Table 2 Food poisoning accidents classified by responsible units in Beijing in 2010

致病因素	集体食堂		饮食服务单位		家庭		无责任单位		合计	
	起数	人数	起数	人数	起数	人数	起数	人数	起数	人数
微生物	3	35	6	127	1	6	2	26	12	194
动植物	6	137	1	13	1	5	0	0	8	155
农药及化学物	0	0	0	0	2	9	1	6	3	15
原因不明	0	0	1	27	0	0	1	5	2	32
合计	9	172	8	167	4	20	4	37	25	396

4起无责任单位的食物中毒事故中3起为涉及旅游团队的食物中毒事故,为外地来京旅游团在北京旅游期间出现腹泻等消化道症状。卫生部门在对病人发病前72h进食情况进行回顾性调查时发现,2起事件中的旅游团均有在河北省某海滨度假地区旅游的经历。经卫生部门组织召开专家

食物中毒的主要致病因素是微生物及有毒动植物。细菌性食物中毒中副溶血性弧菌中毒发生5起(占41.6%)、葡萄球菌肠毒素中毒发生2起(占16.7%)、变形杆菌中毒发生2起(占16.7%)、致病菌不明发生3起(占25.0%);动植物性食物中毒以四季豆中毒为主(占87.5%)。

2.3 按责任单位分类

发生食物中毒事故的主要责任单位是集体食堂,其次是饮食服务单位。见表2。

评定会确定,2起为细菌性食物中毒,1起为原因不明食物中毒,但仅凭调查资料无法明确具体的责任单位。

2.4 按食物中毒发生季节分类

细菌性和有毒动植物性食物中毒发生主要集中在第三季度。见表3。

表3 2010年北京市食物中毒发生按季节分类

Table 3 The occurrence of food poisoning accidents classified by season in Beijing in 2010

致病因素	第一季度		第二季度		第三季度		第四季度		合计	
	起数	人数	起数	人数	起数	人数	起数	人数	起数	人数
微生物	0	0	3	37	9	157	0	0	12	194
动植物	0	0	1	15	7	140	0	0	8	155
农药及化学物	1	6	0	0	1	6	1	3	3	15
原因不明	1	27	0	0	1	5	0	0	2	32
合计	2	33	4	52	18	308	1	3	25	396

2.5 按食物中毒食品分类

植物类食品引起的食物中毒事故13起,发病人数187人;动物类食品引起的食物中毒事故3起,发病人数41人;不明食品引起的食物中毒事故9起,发病人数168人。

植物类食品中的果蔬类(占植物类61.5%)和谷类及制品(占植物类38.5%)是引起食物中毒事故的主要食品,中毒起数和发病人数均最多,分别占全年总起数和总发病人数的37.1%和47.2%。

2.6 按责任单位所在区域分类

对22起有明确责任单位的食物中毒按区域进行分类,城六区发生14起(占63.6%)、发病人数238人;郊区发生8起(占36.4%)、发病人数127人。

3 讨论

3.1 食物中毒事故发生的主要原因

造成细菌性食物中毒的原因主要由于加工人员污染、用具容器不洁和生熟交叉污染等;造成化学性食物中毒的原因主要由于违法使用、误用有毒化学物质亚硝酸盐;造成动植物性食物中毒的原因主要由于食品从业人员加工不当。

3.2 食物中毒事故的主要责任单位

集体食堂及饮食服务单位是食物中毒事故的主要责任单位。其原因是在集体食堂和饮食服务单位就餐的人数基数大;集体食堂及饮食服务单位因食品在加工过程中易被污染的环节多;个别集体食堂及饮食服务单位提供者法律意识淡薄,管理及履行职责不到位,从业人员食品安全知识缺乏;片面追求经济效益,忽视食品安全,未能及时查找和消除食品生产过程中存在的各种食物中毒隐患。

3.3 食物中毒事故的一般规律

细菌性食物中毒主要集中在第三季度。一是

由于第三季度气温较高、气候潮湿,适于细菌生长繁殖^[2];二是夏秋季适逢旅游旺季,旅游者食物中毒事故的发生几率随之增高。

动植物性食物中毒主要集中在第三季度。与扁豆特别是东北大油豆大量上市有关,因扁豆中含有的红细胞凝集素,如烹调时未能彻底加热破坏其含毒成分,食后会引起中毒。

3.4 食物中毒事故原因不明的主因

不明原因的食物中毒事故主要发生在旅游团队。旅游团队用餐管理需要规范,旅行社要加强对用餐单位的资质审查。旅游团队有多餐共同进餐史、流动性大、跨省市就餐的特点,有自带食品、共同乘车、相同饮用水、身体疲劳、抵抗力下降等共同因素,有导游或旅游者不配合调查、语言沟通难(如方言或外语)造成调查取证难等诸多困难,这些都是影响原因查明率的重要因素。

3.5 发生食物中毒事故的责任单位主要集中区域

城市中心区域就餐的人口基数比其他区域就餐的人数多。城市中心区域集中了大量的政府机关、企事业单位、公司及主要餐饮服务单位和宾馆,常驻及流动人口相对集中。随着旧城改造大量建筑工地出现,外来民工增多,加之城市居民消费观念的转变,都导致在外就餐人数增多。

4 对策

(1)各级政府和有关部门应继续重视食物中毒预防控制工作,大力开展餐饮单位专项检查。加强

有针对性的食品安全地方立法,建立健全食品安全地方标准,充分发挥地区食品安全委员会及政府综合治理的作用。

(2)餐饮行业协会加强行业自律,督促餐饮服务提供者当好预防食物中毒第一责任人。

(3)加强食品安全法律知识和专业技术培训,提高餐饮单位负责人的食品安全责任意识和从业人员的食品安全意识。

(4)加强对公众食品安全及预防食物中毒知识的宣传教育。

(5)加强食物中毒事故监测和防控工作。

(6)建立跨省(市)、跨区(县)的食品安全事故调查协查机制,使跨省市的食品安全事故处理工作变得更加迅捷和顺畅。

参考文献

- [1] 中国预防医学科学院标准处. GB 14938—1994 食物中毒诊断标准及技术处理总则[S]. 北京:中国标准出版社,1995.
- [2] 陈炳卿. 营养与食品卫生学[M]. 4版. 北京:人民卫生出版社,1981:296.
- [3] 卫生部卫生法制与监督司. 食物中毒预防与控制[M]. 北京:华夏出版社,1999:24.
- [4] 陈炳卿,刘志诚,王茂起. 现代食品卫生学[M]. 北京:人民卫生出版社,2001.
- [5] 中华人民共和国卫生部. 食品卫生监督[M]. 北京:法律出版社,2007:425.
- [6] 卫生部. 食物中毒事故处理办法[S]. 2000-01-01.
- [7] 王立华,殷全喜. 北京市2005年食物中毒情况分析[J]. 中国卫生监督杂志,2006,13(3):197.

调查研究

唐山市市售干制水产品甲醛含量调查分析

宁鸿珍,毛立超,滑娜,孟娟娟,刘英莉,唐咏梅,陈冬梅

(河北联合大学公共卫生学院 河北省煤矿卫生与安全实验室,河北唐山 063000)

摘要:目的 了解唐山市市售干制水产品甲醛含量。方法 采集唐山市内四区(路北区、路南区、开平区和凤凰新区)的4大类水产品(鱼类、虾类、贝类和海产头足类软体动物)的干制品,共计101份样品。采用中国水产行业标准 SC/T 3025—2006 中规定的乙酰丙酮分光光度法测定甲醛含量;采用 SPSS 13.0 统计软件进行数据分析;本文暂以刘淑玲等^[1]推荐的水产品甲醛限值(30 mg/kg)为标准计算不合格率。结果 干制水产品中普遍存在甲醛,甲醛检出率为100%。甲醛含量范围在0.75~483.26 mg/kg之间。全部样品中超过30 mg/kg的有30份,占29.70%。甲醛含量最低与最高的样品分别为对虾干和海米。不同种类样品的甲醛不合格率差异有统计学意义,海产头足类软体动物干制品甲醛不合格率最高。结论 唐山市市售干制水产品质量较好,但海米等个别样品不排除人为添加甲醛的可能。

收稿日期:2012-01-17

作者简介:宁鸿珍 女 教授 研究方向为食品卫生及营养保健品研发 E-mail:ninghzh@163.com