

风险交流

一起跨地区食物中毒事件的调查处置与信息发布探讨

任展宏,蒋洪明,陆雪娣,宋兵兵

(宁波市北仑区市场监督管理局,浙江 宁波 315800)

摘要:目的 探讨跨地区食物中毒事件的调查、处置与信息发布,为处置类似食物中毒事件提供参考。方法 对一起跨区域Ⅲ级食物中毒事件的原因和风险点进行分析,对调查的处置过程和信息发布进行探讨。结果 该起食物中毒是因为食用了被肠炎沙门菌污染的慕斯蛋糕引起,综合判定为生产加工环节污染。结论 慕斯蛋糕二次加工、销售存在食品安全风险,应加强关键环节的控制和监管。跨区域食物中毒事件应由上级部门遵循客观、及时、公开的原则,开展联合调查与信息发布。

关键词:肠炎沙门菌;食物中毒;慕斯蛋糕;跨地区;舆情;调查;风险交流

中图分类号:R155;G20 文献标志码:A 文章编号:1004-8456(2015)06-0703-04

DOI:10.13590/j.cjfh.2015.06.024

Discussion of investigation, disposal and information release for a cross regional food poisoning event

REN Zhan-hong, JIANG Hong-ming, LU Xue-di, SONG Bing-bing

(Market Supervision Administration of Beilun, Zhejiang Ningbo 315800, China)

Abstract: Objective To discuss the investigation, disposal and information release for a cross regional food poisoning event, and to provide references for similar events. **Methods** Analyzing the reasons and risks of a III level cross regional food poisoning event, discussing the process of investigation and the operation of information release. **Results** The food poisoning event was caused by eating *Salmonella enteritidis* contaminated mousse cakes, and *Salmonella enteritidis* was brought into mousse cakes in production processes. **Conclusion** Secondary operations of mousse cake had food safety risks, and HACCP management should be strengthened. Investigation and information release of cross regional food poisoning event should be carried out objectively, quickly and publicly coordinated by higher administration.

Key words: *Salmonella enteritidis*; food poisoning; mousse cakes; cross regional; public opinions; survey; risk communication

沙门菌根据抗原差异分为A、B、C、D、E、F等群,引起食物中毒的菌型以B群的鼠伤寒沙门菌和D群的肠炎沙门菌为主^[1-2]。2013年5月,某市发生一起因食用被肠炎沙门菌污染的慕斯蛋糕引起的Ⅲ级食物中毒事件,食物中毒发生地(Z区)与慕斯蛋糕生产地(B区)分属该市不同行政区。

1 基本情况

2013年5月29日,Z区一企业向某食品公司的直营连锁店订购了1000个慕斯蛋糕(芒果口味、覆盆子口味)给员工食用。2013年5月30日,陆续有疑似中毒患者到Z区医院、卫生院就诊,症状为呕吐、腹泻、发热。公司封存了未分发的慕斯蛋糕。

2013年6月2日,Z区疾病预防控制中心(以下简称疾控部门)在封存的慕斯蛋糕与患者肛拭子中检出基因型高度同源的肠炎沙门菌。市级部门综合流行病学资料、进食史、临床症状与实验室检测结果,认定为此次事件是一起由肠炎沙门菌污染慕斯蛋糕导致的Ⅲ级食物中毒事件。

2 调查与处理情况

2.1 流行病学调查与实验室检测

2013年5月29日晚21点出现首例病人,后陆续发病241例,发病率为42.3%(241/570),主要症状为腹痛、腹泻、恶心、呕吐,伴发热、头痛、头晕。腹泻物多为水样,腹痛多为脐周阵痛,部分患者白细胞计数增高,中性粒细胞比率增高,发病潜伏期为2.5~46.5h,平均潜伏期为15.9h,无重症、死亡病例。选取24h内腹泻次数>3次,同时有腹痛、腹泻、恶心、呕吐、发热等2项及以上症状者50人作为

收稿日期:2015-06-07

作者简介:任展宏 男 副主任科员 研究方向为食品安全综合协调与应急宣传 E-mail:beilunrzh@163.com

病例组;选取该企业中未出现上述症状的54人作为对照组,回顾两组进食史。排除食堂就餐、饮用水、人为投毒后,病例组慕斯蛋糕进食史100%(50/50),对照组慕斯蛋糕进食史16.7%(9/54),差异有统计学意义($P < 0.05$),提示食物中毒与食用慕斯蛋糕有关。对16份慕斯蛋糕样品和32份患者肛拭样本进行实时荧光PCR快速筛检,按GB 4789.4—2010《食品微生物学检验 沙门菌检验法》^[3]中的方法进行分离、鉴定,采用脉冲电场凝胶电泳(PFGE)分析同源性。结果16份慕斯蛋糕样品检出8株肠炎沙门菌,32份肛拭样本检出17株肠炎沙门菌,PCR核酸阳性与GB 4789.4—2010法分离的菌株完全一致,PFGE条带聚类分析显示患者肛拭子结果与慕斯蛋糕中的肠炎沙门菌高度同源^[4]。

2.2 慕斯蛋糕生产车间卫生学调查

慕斯蛋糕的胚体(半成品)在食品公司西点车间生产,车间设更衣、洗手、风淋、安检4道门禁,车间内采用紫外光和臭氧消毒,食品加工用具专区专用,实行人、物流分开,生、熟分开,配有冷藏、冷冻库,用于成品、半成品的贮存。烘焙好的慕斯蛋糕胚经冷冻后由厢式货车(无冷藏设施)送至直营连锁店,销售员(兼装裱员)在直营连锁店内进行夹心、裱奶油、水果等二次加工。

2.3 原辅料使用情况

两种口味的慕斯蛋糕胚体原料均为:鸡蛋、小麦粉、植物油、起酥油、白砂糖、食用盐、水、乳化油。芒果口味配料成分为:鸡蛋、白砂糖、水、芒果酱、明胶、奶油、芒果果冻、镜面果胶、果粒。覆盆子口味配料成分为:鸡蛋、白砂糖、水、树莓果蓉、明胶、奶油、覆盆子果酱、镜面果胶、果粒。企业标准《西式糕点》(Q/XMX0009S—2010)经省卫生厅备案,有效期至2013年11月25日。该标准规定慕斯蛋糕以奶酪、白砂糖、蛋黄、明胶为主要原料,以搅打奶油填充后冷冻而成,与国内现行慕斯蛋糕生产工艺相同。

2.4 应急处置与原辅料检测情况

根据《食品安全法》^[5]分段监管的规定,慕斯蛋糕生产车间由B区质量监督管理局(以下简称为质监局)监管,直营连锁店由所在地工商管理(以下简称为工商局)和药品监督管理局(以下简称为药监局)监管。B区质监局就地封存了8种主要原辅料,责令食品公司停止生产同款慕斯蛋糕,同时召回各直营连锁店在售慕斯蛋糕。B区工商局和药监局连夜排查辖区直营连锁店,要求下架所有慕斯蛋糕,退回公司销毁。因涉事慕斯蛋糕成品公司未留

样,B区质监局只能紧急抽检生产涉事慕斯蛋糕用到的18种原辅料、包装材料和消毒剂。2013年6月5日,检测结果表明:除1批次芒果果冻的菌落总数为3100 cfu/g、大肠菌群为2400 MPN/100 g(分别超过国家食品安全标准31倍、80倍)外,其余17种送检样品全部合格。所有送检样品均未检出肠炎沙门菌。2013年6月6日,B区质监局销毁了不合格的芒果果冻,对该公司使用菌落总数和大肠菌群超标的芒果果冻制作慕斯蛋糕的行为从重处罚,并责令公司开展自查整改。

2.5 舆情关注与信息发布

事发之初,仅有几家本地媒体做了简单报道,随着就诊人数增多,影响力逐渐扩大。2013年6月4日,“@央视新闻”转载了该事件,形成第一次舆论高峰。B区互联网信息办研判舆情走势后认为与媒体看法集中在“公开原因”,“明确发病人数”和“期待”真相3方面。B区食安办从2013年5月31日至6月5日,陆续发布了调查结果、处置措施等6条微博,较好地引导了网络舆论。2013年6月6日,通过微博公布了B区质监局在原辅料中未检出肠炎沙门菌的消息,后考虑到上级部门已启动食品安全事故Ⅲ级响应,相关消息应归口上级部门统一发布,在4h后将该条微博删除,结果遭到网民与媒体对检测结果真实性的强烈质疑,迅速形成第二次舆论高峰。

3 讨论

3.1 食物中毒原因认定

由于食品公司同批次慕斯蛋糕无留样,慕斯蛋糕原辅料中虽然只检出大肠菌群与菌落总数,并未检出肠炎沙门菌,但质监局对上述原辅料及相关产品的抽检结果不能排除公司的同批次产品在整个生产加工环节没有被肠炎沙门菌污染。因为疾控部门已在封存的慕斯蛋糕中检测出肠炎沙门菌。综合各部门调查结果、流行病学资料、病人进食史等情况,结合慕斯蛋糕胚体加工地和二次加工销售地都属于该公司生产加工过程的事实,根据GB 14938—1994《食物中毒诊断标准及技术处理总则》、WS/T 13—1996《沙门氏菌食物中毒诊断标准及处理原则》^[6-7]的规定,认定慕斯蛋糕是在生产加工环节污染了肠炎沙门菌,由食品公司承担主体责任。

3.2 慕斯蛋糕二次加工销售风险点分析

该案例中,慕斯蛋糕加工过程有以下风险点:一是直营连锁店未领取餐饮服务许可证,销售员未经许可在不符合裱花加工条件的直营连锁店内给

慕斯蛋糕裱花,可因加工量大(1 000个)、操作不规范带入有害菌。二是慕斯蛋糕胚体运送至直营连锁店、慕斯蛋糕成品由直营连锁店运送至订购企业、分发给员工食用的过程均未冷藏(当日最高气温35℃),可导致有害菌的带入。另一可能原因是一些工人将慕斯蛋糕留给孩子吃,常温留置造成有害菌大量增殖。本案反映出该食品公司对食品污染风险点及控制措施缺乏有效评估,对食品加工过程的HACCP管理执行不到位。同时也提醒监管部门应加强对食品企业加工工艺(如加工温度、冷链物流、二次成型等)风险点的管控,及时发现隐患,防止类似事件再次发生。

3.3 品牌企业监管力度不应弱化

该食品公司曾获“全国先进”,“行业优秀”称号,是该地区品牌企业,消费者信赖度较高,但品牌不意味弱化监管。企业的目的是追求利润,可能在利益面前丧失道德底线,不顾及消费者的身体健康。2014年上海福喜等跨国公司使用过期变质原料生产加工食品引起较大社会反响。《食品安全法》第六十条要求监管部门定期或不定期开展食品抽检^[8]。但据了解,B区质监局上半年未对该食品公司进行日常检查与产品抽检。本案中,如果不是发生了群体性食物中毒事件,大肠菌群和菌落总数超标的芒果果冻同样会进入生产线。因此,不应忽视对品牌企业的监管力度。

3.4 跨区域食物中毒事件的调查应由上级部门统一组织

市场经济体制下,各地食品供求大多相互依赖,一旦发生食物中毒事件,往往需多部门跨区域协同查处追责,给食物中毒原因查明带来较大困难。在该事件的处理上,Z区疾控部门开展流行病学调查以及实验室检测;B区质监局联合B区疾控部门开展西点车间卫生学调查。2014年6月2日,Z区疾控部门在慕斯蛋糕和患者肛拭子中检出肠炎沙门菌后,B区却未在慕斯蛋糕原辅料中检出肠炎沙门菌,且该食品公司西点车间的卫生学调查结果与流行病学调查、实验室检测结果都没能形成证据链,无法精确判定肠炎沙门菌的污染环节。由于相关调查一开始是由两区相对独立开展的,因此不排除某方有刻意夸大、缩小、隐瞒,以规避监管渎职责任的可能。在这种情况下,两区共同的上级部门应发挥综合协调优势,本着查明中毒原因的原则,第一时间组织卫生、公安、监察等部门成立事故调查小组,独立、客观、公正地开展事故原因与行政责任调查,而B、Z两区应着重于配合上级部门开展调查。

3.5 跨区域食物中毒事件的调查结论应由上级部门统一发布

《食品安全法》规定政府部门要做好食品安全事故的信息发布。近年来,微博、微信等新媒体逐渐成为舆论监督的重要工具,为公众报道、转载、评论食品安全问题提供了新平台^[9]。群体性食物中毒事件关系消费者健康,属于敏感问题,受媒体与网民关注,加之网民食品安全知识缺乏,易被放大与误传。只有善用新媒体才能提高政府获取、引导舆论的水平与能力^[10]。因传播速度快、受众面广,此次事件中,B区、Z区与共同的上级部门均采用微博公布调查处置结果,起初较好引导了社会舆论。2014年6月2日,Z区疾控部门首先公布了慕斯蛋糕中检出肠炎沙门菌的消息,找到了食物中毒事件的“真凶”。而4d后,B区却发布了同批次慕斯蛋糕原辅料中未检出肠炎沙门菌,但检出了大肠菌群和菌落总数的微博。肠炎沙门菌到底是在哪个环节被带入蛋糕的顿时变得扑朔迷离。虽然抓住了另两个“帮凶”——大肠菌群与菌落总数,但原辅料中未检出肠炎沙门菌让一直期待真相的网民无法接受,B区检测结果的真实性受到强烈质疑。从跟帖、留言可以看出,网民与媒体选择相信Z区的检测结果,而认为B区是因为想推卸监管责任,人为篡改了原辅料的检测结果。在这种情况下,B区食品安全办公室未说明删除微博的原因,更加印证了网民与媒体的猜测,被解读为“心虚了、不想承担责任、检测报告肯定造假了”,引发了激烈的口水战,使处置工作变得异常被动,时间与精力被迫用于澄清删除原因,却收效甚微。因此,敏感问题微博的删除应比编发更加慎重,重要话题编发前应充分衡量必要性、编发可能带来的影响,以及应对策略。可能带来负面效应的尽量不发,一旦发出,无特殊原因尽量不要删除。确需删除的,应在删除的同时说明原因,不给公众留下任何质疑空间。事实上,虽然B、Z两区相关部门都对该起食物中毒事件的原因进行了调查,但都只是站在各自角度进行的,存在偏倚可能,“盲人摸象”的结论不能成为最终结论。因此,B、Z两区应将各自的调查结论提交共同的上级部门,由上级部门综合分析后,慎重对外公布,而非各自为政。为表示关注事态发展,B、Z两区可适当公布查处过程的信息,或者转发上级部门公布的调查结论。

参考文献

- [1] 夏玛丽,王复元,孟炜,等.一起肠炎沙门菌引起食物中毒的调查[J].中国公共卫生管理,2008,24(4):443-444.
- [2] 罗雪梅,廖国东,陈家图,等.2009年茂名市食源性沙门菌菌

- 型分布及药敏结果分析[J]. 中国卫生检验杂志, 2011, 21(3): 644-647.
- [3] 中华人民共和国卫生部. GB 4789. 4—2010 食品微生物学检验 沙门菌检验法[S]. 北京: 中国标准出版社, 2010.
- [4] 盛冬萍, 杨元斌, 徐景野. 一起食物中毒病因的实验室分析[J]. 中国食品卫生杂志, 2014, 26(5): 504-506.
- [5] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法[Z]. 2009-2-28.
- [6] 中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局, 中国国家标准化管理委员会. 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, 1994.
- [7] 中华人民共和国卫生部. WS/T 13—1996 沙门氏菌食物中毒诊断标准及处理原则[S]. 北京: 中国标准出版社, 1996.
- [8] 韩蕃璠, 苏亮, 姚魁, 等. 食品安全舆情研判与处置的思考与实践[J]. 中国食品卫生杂志, 2013, 25(3): 279-281.
- [9] 陈君石, 韩蕃璠. 解读《食品安全法》[J]. 中华预防医学杂志, 2009, 43(6): 470-474.
- [10] 王超群. 新媒体事件聚焦网民注意力影响因素分析[J]. 情报杂志, 2013, 32(8): 39-44.

《肉类研究》杂志 2016 年征订启事

中文核心期刊 中国科技核心期刊

《肉类研究》杂志创刊于1987年,主办单位为中国肉类食品综合研究中心。《肉类研究》是经国家新闻出版总署正式批准,面向国内外公开发行的中文科技期刊,国际标准刊号:ISSN1001—8123,国内统一刊号:CN11—2682/TS。月刊。本刊自2011年开始由《食品科学》杂志的编辑团队全新打造,2011—2013年连续入选《中国科技核心期刊》,2015年入编北京大学《中文核心期刊要目总览》(第七版)中文核心期刊,影响因子持续上升。本刊还被《中国核心期刊(遴选)数据库》《中国期刊全文数据库》《中文科技期刊数据库》《中国期刊网》等数据库全文收录。《肉类研究》融学术研究、产品开发和技术创新为一体,致力于肉类科研和技术推广,构筑学者交流平台,培养科技研发人才,记录行业发展历程,展示国际前沿成果,对推动中国肉类行业健康、快速发展具有重要作用。

本刊主要面向全国各大高等院校、科研院所、各级党政机关、企事业单位的广大专家学者、工程技术人员、硕士博士研究生、管理人员等。

2016年《肉类研究》杂志继续改版升级:政策法规、国际科技资讯、优质实业、名师论坛、肉类联盟专栏等新创栏目以服务企业、贴近读者为目标,内容更加精彩;基础研究、加工工艺、质量安全、包装贮运、分析检测、专题论述等科研论文将更具权威与实用性,引领肉类行业科技创新发展。

发行部常年办理邮购 月刊 定价:15元/册 全年定价180元

订阅方法:

1. 现金订阅:直接通过邮局汇款至北京市西城区禄长街头条4号《肉类研究》编辑部收。

邮政编码:100050 手机:0-13621026321

联系电话:010-83155446/47/48/49/50 转 8010

传真:010-83155436 联系人:李向芳

投稿网站:<http://rlyj.cbpt.cnki.net> 电子邮箱:foodsci@126.com

2. 银行汇款:账户:中国食品杂志社 开户行:工行阜外大街支行

账号:0200049209024922112