

# 2003年江苏省食物中毒高发原因重点分析

严隽德 王春明 高志胜 周群霞 徐跃进  
(江苏省卫生监督所,江苏 南京 210009)

**摘要:**为了解2003年江苏省食物中毒发生起数比往年有大幅度上升的原因,对造成食物中毒的原因进行了调查,并作了全面的分析,最后提出预防食物中毒的措施与建议。

**关键词:**食物中毒;流行病学研究;数据说明;统计

**Analysis of causes of high frequency of food poisoning in Jiangsu Province, 2003.**

Yan Junde, Wang Chunming, Gao Zhisheng, Zhou Qunxia, Xu Yuejian  
(Jiangsu Provincial Institute of Health Inspection, Jiangsu Nanjing 210009, China)

**Abstract:** The number of occurrences of food poisoning has increased significantly in Jiangsu Province in 2003 than in the past years, which has caught more and more attention of all levels of the government and the public. In this paper, the causes of the food poisonings have been researched and thoroughly analysed, and some advices on preventive measures have been suggested.

**Key Words:** Food Poisoning; Epidemiologic Studies; Data Interpretation, Statistical

自2003年7月起,全省各地食物中毒呈大幅度上升,尤其是9月学校开学后连续发生了15起学生食物中毒事故,影响了学校的正常秩序,引起了各级政府及广大公众关注。为有效遏制食物中毒高发的趋势,分析中毒原因,研究防治对策,我们选择有关市、区重点对餐饮业、学校食堂等单位的基本情况,进行实地调研,并与历年来食物中毒发生情况和有关气象等资料进行比较,具体情况分析如下。

## 1 食物中毒发生特点

1.1 食物中毒发生起数显著上升 全省食物中毒共发生157起,中毒3381人,中毒死亡5人,是前五年食物中毒平均每年发生42起、中毒1252人的3.7倍与2.7倍。食物中毒一起在30人以上(其中最多的一起为92人)的有31起,中毒1636人。

第三季度食物中毒发生起数显著上升达121起,中毒2629人,是前五年同期食物中毒平均每年发生20起,中毒575人的6倍与4.5倍。

1.2 在就餐场所中,集体食堂、公共餐饮业食物中毒发生的起数、中毒人数最多 发生在集体食堂、公共餐饮业的食物中毒共119起(占中毒总起数75.8%),中毒2749人(占中毒总人数81.3%)。集体食堂共发生57起,中毒1405人;公共餐饮业发生62起,中毒1344人;其余发生在个体摊贩和城乡居

民家庭。

1.3 微生物性食物中毒发生最多 按致病因素分类,微生物性为109起(占中毒总起数69.4%),中毒2680人(占中毒总人数79.3%),致病菌以副溶血性弧菌为多;不明原因为21起,中毒人数349人;化学性为20起,中毒230人,死亡3人(为亚硝酸盐);有毒动植物为7起,中毒人数122人,死亡2人(为有毒贝类)。

## 2 食物中毒原因分析

2.1 气候温度适宜以致微生物大量繁殖 据资料表明,7、8、9三个月,全省气象情况与历史同期相比呈现以下特点:出现了近50年未遇的高温。自7月下旬以来各地出现了35以上的高温天气,有的地区高达40.1。高温持续时间较长。近10年来,全省各地未出现过日最高气温在35以上持续15d及以上的情况。但第三季度连续高温日数达15d以上天气在大多数地区出现。高温期间又是连续阴雨,温度急剧变化。由于连续阴雨天气,出现了高、低温急剧变化,且湿度明显提高。上述温、湿度气候条件正适宜微生物大量繁殖。

2.2 餐饮业迅速增长,就餐人数次数增多 据2002年统计,全省食品餐饮业单位为138111家,销售额为361.31亿元,比1990年上升了近15倍。据江苏省昆山市2002年统计,餐饮业总营业额为8.8亿元比2000年上升了近4倍。餐饮业已成为消费需求

作者简介:严隽德 男 副主任医师

市场中增长幅度最高、发展速度最快的热点行业。由于起步快管理跟不上,餐饮业存在着诸多的食品卫生问题,也是历年来食物中毒高发的就餐场所之一。

第二季度正值“非典”防治及抗洪救灾时期,当时天气转暖已适合微生物生长繁殖,但由于各地餐饮业就餐人数大幅度下降,因此尚未接到来自餐饮业发生食物中毒的报告。当第三季度防病工作暂告段落时,此时餐饮业呈现反弹现象,就餐人数和次数猛增。据对某饭店调查,在“非典”防治时期该店每月的营业额为123万元,“非典”过后每月的营业额最高时达550万元。由于就餐人数的增加,使得餐饮业措手不及,往往超负荷、超常规运作,为满足需求,需事先烹调或外购菜肴,但在食用前已超出了规定的存放时间,为微生物生长繁殖创造了有利条件,2003年发生的多起食物中毒均属此类情况。另外随着人们饮食习惯的改变,生食海产品的机会增加,以致细菌性食物中毒以副溶血性弧菌为主的主要原因之一。

**2.3 学校后勤实行社会化后,放松对食堂卫生的管理,其卫生问题突出** 目前学校均实行后勤社会化,将食堂承包给私人,随着食堂经营、管理权的转移,学校放松对食堂卫生的监管,对承包者自身的条件要求不高,对承包者的卫生管理职责和在生产经营中应负的法律职责不明确。有些地方还将学校食堂作为主要创收渠道,如某县级市一所中学学校领导要求食堂承包人,每年上交利润13万元。多数承包人法制意识淡薄,卫生知识缺乏,又由于承包人经常更换,因此他们只顾眼前利益,追求利润,不愿增添、更换卫生设施,使得卫生措施不落实,尤其是中、小学校食堂卫生问题更为突出,留下引起食物中毒的隐患。

另外学校基本上每年都扩招,就餐的学生增多了,但食堂却没有相应的扩容,如对某中学调查发现,2001年就餐学生为270人,食堂面积仅为40m<sup>2</sup>,2003年就餐学生上升至400人,但食堂仍保持原有的面积。此类问题在中学较为突出,由此导致食堂拥挤不堪,经常处于超负荷运作状态,极易造成食品生熟交叉污染,当条件适宜时,食物中毒随时可能发生。有的学校因无法满足学生用餐的需求量,就直接外购盒饭,或学生自行到学校附近的饮食店就餐,几起食物中毒事故就是食用的盒饭不洁菜肴所造成的。2003年学校共发生食物中毒24起,中毒533人。

**2.4 预防技术措施不到位** 各地在强调综合监督检查时,容易忽视对食品卫生专业知识的强化和监

督质量的提高。在日常的监督管理工作中,部分卫生监督机构仍习惯于采用传统的监管模式和工作方法,只注重监督的频次,轻视监督的质量。在对易发生食物中毒的场所监管时,缺乏对食品生产经营整个过程进行危险性分析,抓不住引起危害的关键控制点,监控措施不到位。同时又缺乏对监管对象进行预防食物中毒的技术指导,使得食物中毒的隐患难以消除,一旦条件适合极易发生食物中毒。

**2.5 食物中毒报告制度依法得到加强** 历年来各地食物中毒漏报、少报、瞒报的现象十分普遍,其最主要的原因是食物中毒的发生将直接影响到创建国家卫生城市的申报和工作目标责任制的考核,对瞒报的行为尚缺乏追究责任的法律条款。近几年,特别是抗非典以来,各地高度重视食物中毒的报告,经过整顿、规范,报告不正常的状况已逐步得到改变。2003年5月国务院颁布了《突发公共卫生事件应急条例》,着重强调了报告制度,并明确责任追究制。江苏省卫生厅规定了在特殊时期实行食物中毒“零报告”制度。因此,2003年的食物中毒报告相对往年既及时又准确,瞒报得到了有效遏制,这也是今年食物中毒比往年明显增多的原因之一。

### 3 讨论与建议

**3.1 实行政府防治食物中毒协调会议制度** 建议政府建立食物中毒协调会议制度,明确各部门的工作职责和责任,明确食物中毒发生后,肇事单位为第一责任人,彻底转变一发生食物中毒事故就认为卫生部门预防工作没做好的看法。教育、建设、商贸、粮食等部门要切实将防治食物中毒作为主要工作之一,加强行业卫生管理,实行谁主管谁负责,并承担管理责任,实行责任追究制。新闻媒体要认真做好食物中毒事故的正确宣传报道。食品生产经营者要切实加强自身管理,严格按照卫生操作规范开展工作。卫生部门要强化监督和指导,并主动与其他部门沟通协调,齐抓共管,形成合力。

**3.2 切实抓好学校食堂卫生,确保学生食用卫生安全** 落实校长负责制,直接对食堂进行管理,建议取消食堂社会化,纠正食堂作为创收途径的错误做法;聘用好食堂的负责人及工作人员,定期对他们进行培训与考核,规范行为,责任到人,层层把关;对管理不到位,措施不落实而造成食物中毒事故的责任人,要追究行政乃至刑事责任;并建立健全食物中毒的报告及应急处理机制。另外根据学生的就餐人数的增加,要不断地改善食堂的条件和卫生状况,以适应就餐的需要。

**3.3 加大卫生监督力度,提高监督管理质量**

各级卫生监督机构应尽快调整食品卫生监督管理模式,在餐饮业、学校食堂等食物中毒好发行业率先实施食品卫生监督量化分级管理制度。同时,积极推广和指导上述单位在全面实施卫生规范的基础上进一步开展良好的生产规范(GMP),应用危险性分析的理论,推行“危害分析关键控制点技术”,对食品生产经营全过程的各种危险因素进行系统的控制和管理,将食物中毒的发生控制在萌芽之中。

在全社会继续加大对《食品卫生法》的宣传活动,采取多种形式宣传常见的农药、亚硝酸盐、河鲀鱼、毒蘑菇、毒贝类和细菌性食物中毒的症状及预防控制措施,提高群众对有毒动、植物的识别能力和自我保护能力。

3.4 加强对亚硝酸盐的管理 据统计,2003年亚硝酸盐中毒已发生11起,101人中毒,3人死亡。误食亚硝酸盐引起食物中毒的起数是历年来在化学性食

物中毒中均占首位,并每年都会造成死亡。多年来,各地加大了监督管理力度,情况有所好转,但没能从根本上杜绝,究其原因均是将亚硝酸盐误作为食盐而引起的中毒。因此,建议政府责成有关部门要求企业对亚硝酸盐的剂型进行改变,或加色,并贴有警示标志,从源头上把好关,切实有效地防止亚硝酸盐的食物中毒。

3.5 积极扶持卫生监督机构,以适应卫生监督工作的需要 目前,各级卫生监督所均是新成立的单位,底子薄,但肩负的工作面广量大,对保证食品安全,保障人民身体健康已发挥了举足轻重的作用。当前中央已提出“三大体系建设”工程,因此趁这有利时机,建议各地政府结合监督体系的建设,积极扶持卫生监督所,充实监督员编制,加大工作经费的投入,以适应当前食品卫生监督工作的实际需要。

[收稿日期:2004-04-25]

中图分类号:R15;R595.7 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2004)06-0494-03

[上接导读]

“新的经济体制下食品卫生行政相对人主体资格的认定”<sup>[4]</sup>一文通过具体的案例说明在当今市场经济形势下,要想最大程度地成功执法,了解国家现存的经济体制,认清行政相对人的主体资格是十分重要的。相信不少地方的同志在具体工作中程度不同地遇到过这些问题,希望这篇文章能对大家有所帮助。

食品召回,这对食品卫生监督人员来说,既熟悉又陌生,熟悉是《食品卫生法》中的有关章节中有“公告收回产品”的内容,陌生是“召回”是西方经济发达国家的经济行为,与“公告收回”无论从概念到程序都有所不同,编辑部推出“食品召回制度极其相关问题探讨”<sup>[5]</sup>这篇文章是因为中国的食品贸易早已国际化,从与国际接轨的角度出发,我们既应对其有所了解也应提前有所准备。

食品添加剂是现代食品生产不可或缺的,在生产和使用上都应遵循其内在的科学原理,然而与其十分不匹配的是,我国相当一部分生产、经营、使用者文化水平低下,与食品添加剂本身的科技含量极不相配。当科学家在以mg为单位“计较”毒性时,一些使用者却用手、用瓢估摸着用。这中间的差异除了有赖于提高他们的文化水平外(虽然是远水,却是非常根本的),就目前而言就只能加强卫生监督了。因此请大家关注“食品添加剂卫生监督有关问题的探讨”<sup>[6]</sup>一文。

以前我们刊登的许多文章都是城镇以上的集贸市场的状况,“乡村集贸市场食品商贩卫生现状调查”<sup>[7]</sup>一文反映的是食品卫生弱势群体所面对的卫生问题。实际上这些问题许多人说不上熟悉也至少是知道的,更明白很难管理,于金贵同志看到了、研究了,将来会有更多的人会关注乡村的问题,但希望不要与该文雷同。

2004年就要过去了,在这一年里,我们在编委、作者、读者、审稿人的关注与帮助下取得了或大或小的成绩,影响因子已为0.467。我们知道前进路上的每一步都饱含着大家的心血,我们向大家致以深深的谢意,并祝大家新年快乐。

参考文献:

- [1] 徐海滨,严卫星. 保健食品原料安全评价技术与标准的研究[J],中国食品卫生杂志,2004,16(6):481.
- [2] 朱行. 世界转基因作物发展近况[J],粮食与油脂,2004,9:39.
- [3] 严隽德,王春明,高志胜,等. 2003年江苏省食物中毒高发原因重点分析[J],中国食品卫生杂志,2004,16(6):494.
- [4] 朱建如,魏泽义. 新的经济体制下食品卫生行政相对人主体资格的认定[J],中国食品卫生杂志,2004,16(6):518.
- [5] 陈亮,李盘生,陈庆生,等. 食品召回制度极其相关问题探讨[J],中国食品卫生杂志,2004,16(6):523.
- [6] 吴小龙,张春其. 食品添加剂卫生监督有关问题的探讨[J],中国食品卫生杂志,2004,16(6):526.
- [7] 于金贵. 乡村集贸市场食品商贩卫生现状调查[J],中国食品卫生杂志,2004,16(6):536.