

论著

2008年北京奥运会食品卫生安全分析与对策探讨

傅济¹ 梁万年² 高星² 彭迎春³(1. 朝阳区疾病预防控制中心,北京 朝阳 100021;2. 北京市卫生局,北京 宣武区 100054;
3. 首都医科大学卫生管理学院,北京 宣武区 100069)

摘要:目的 分析2008年北京奥运会食品卫生安全形势及其对策。方法 运用文献法、专家咨询法等深入剖析奥运会食品卫生安全形势并研究其对策。结果 奥运会的食品卫生安全面临着流动人口多,食品需求量大,历时时间长,并处于食源性疾病高发时期以及恐怖主义等多方面的问题。结论 建议北京市建立起食品卫生污染物检测网络,完善食品安全检测技术,加强餐饮企业的管理,开展对奥运会建设项目的卫生学评价和检查,并做好食品卫生突发事件的反应和处置。

关键词:奥运会;食品;安全;危险处理

Studies of Risk of Food Hygiene in 2008 Beijing Olympic Games and Some Advices on Food Risk Management

FU Ji, LIANG Wan-nian, GAO Xing, PENG Ying-chun

(Chaoyang District Center for Disease Control and Prevention, Beijing 100026, China)

Abstract: **Objective** To analyze situation of the food hygiene safety and propose the countermeasures. **Method** With expert consultation activity and review, the situations and countermeasures of the food hygiene safety were analyzed. **Results** The food hygiene safety of 2008 Beijing Olympic Games are faced with many floating population, a large food demand, long lasting time, high occurrence period of the food borne disease and the terrorism. **Conclusion** It is suggested that Beijing should build a detecting network of food hygiene pollutants, perfect food safety detecting techniques, and strengthen administration of catering enterprises. Beijing also should carry on the hygiene evaluation and examination of construction items of the Olympic Games, and prepare for dealing with food hygiene emergency.

Key word: Olympic Games; Food; Safety; Risk Management

历届奥运会的食品安全都面临着诸多挑战,2004年雅典奥运会把食源性疾病列在威胁奥运会人员卫生安全的首位^[1]。食品卫生安全问题也是2008年北京奥运会22个难题之一^[2],食品卫生安全工作是奥运会公共卫生管理的重点之一。

1 2008年北京奥运会食品卫生安全面临的挑战

1.1 参与奥运会人数多,以流动人口为主 据专家预测,2008年奥运会期间北京入境旅游者将达到500万人次,国内旅游者将达到1.2亿人次^[3]。人口流动量大,出现不可预测的食品卫生问题可能性增大。同时国内外游客众多,层次较高,届时北京食品卫生安全问题将成为社会重大隐患之一。

1.2 奥运会用餐量特别大、饮食结构复杂 奥运会重大赛事多并且集中,用餐量非常大,饮食结构复杂。2004年雅典奥运会和残奥会期间,组织者对运动员、教练员、工作人员、技术人员、新闻媒体、赞助

商和观众提供了大约1200万人次的就餐,平均每天保证约40万人次的就餐。在奥运村,每天24h为约2.2万人提供食品。每天根据1500种不同国家的食谱提供最少约5万人次就餐,每天要吃掉约100t食品。目前预测,北京2008年奥运会餐饮服务将接待的客户人数为各国各地区奥委会代表团11900人,工作人员245000人,技术官员和裁判3000人,新闻媒体7000多人,现场观众达到700万人次。除比赛场馆、训练场馆,还有其他设施,比如赞助商接待中心,这些非比赛场馆的餐饮服务内容同样重要。北京奥运会将面临:平均每天就餐人次达到2.2万人次,每天供餐5万份,高峰时段每小时就达6000多份,消耗食物100t以上^[4]。如此大的食品供应量增加了食品卫生发生危险的可能性。

1.3 奥运会历时长,并且处于食源性疾病高发的夏秋季节 北京奥运会将于2008年8月8日至24日举行,残奥会将于2008年9月6日到9月17日举行。从运动员进入奥运村到最后有关人员离开北京,奥运会共计需要80d左右的时间,相对于其他

作者简介:傅济 男 硕士

重大活动,历时相当长。由于举办的时间在夏秋之交,发生食源性疾病的可能性将显著加大。举办奥运会的8、9月份处在第三季度食源性疾病发病高峰期,从卫生部多年上报全国食物中毒资料分析,第三季度报告起数、中毒人数、死亡人数居多^[5]。北京市卫生监督所2001-2005年食物中毒的资料显示:第二、三季度食源性疾病的发病起数、发病人数均占全年74%以上^[6]。食物中毒事故的发生受季节影响比较明显,第二、第三季度气温较高,适合细菌生长繁殖,各种植物和蔬菜正值采食期,食物储存、加工不当或食用受污染的食品,容易引起食物中毒。由于季节气候特征导致的因素也给奥运会食品卫生安全增加风险。

1.4 防范利用食品进行犯罪或恐怖活动成为奥运会安全工作的重点之一 近年来,犯罪分子利用食品进行破坏活动的案件时有发生。2002年9月发生在南京的特大鼠药投毒案就是一个典型的案例,该案件造成395人因食用有毒食品而中毒,死亡42人,在国内外造成很大的负面影响。2003年全国共报告重大剧毒鼠药中毒75起,1316人中毒,121人死亡,病死率为9.2%^[7]。带有恐怖性质的活动危害人数众多,危害程度大,影响范围广,不仅损害人们的身体健康,更扰乱社会安定。如果这类犯罪或恐怖活动奥运会期间在北京发生,必将严重影响北京的国际形象,甚至影响奥运会的顺利进行。

1.5 大量流动人口增加了食源性疾病发生的可能性,餐饮企业将面临主要风险 奥运会众多游客给餐饮业带来巨大的商机,同时也带来了食品卫生安全风险。据世界卫生组织评估,旅游的因素是近几十年增加流行病疫情主要原因之一^[8]。大量游客以流动人口的形式进入北京,餐馆、饮食店、快餐外卖和街边食档是他们最主要的饮食场所,饮食场所是食源性疾病发生较多的场所。美国CDC接到食源性疾病爆发报告的案例每年约有600例,其中44%发生在餐馆,熟食店以及自助餐厅^[9]。爱尔兰1996年到1999年的42起食物中毒事故,90%发生在食堂或餐馆^[10]。而在我国高达60%的食源性疾病发生在餐饮企业。加强餐饮企业的监管显得尤为重要。^[11]

2 2008年北京奥运会食品卫生安全风险管理与对策与措施探讨

奥运会食品卫生存在诸多风险,应该以预防风险为主,加大食品卫生和食源性疾病的监测工作,防止不良事件的发生,同时积极做好突发事件的紧急应对处理。

2.1 健全北京市食品卫生污染物检测网络,动态评估奥运会食品安全风险 继续完善北京市食品污染物监测网络体系,奥运会之前网点设置要覆盖全市所有奥运会涉及区县。针对奥运会测试赛,重点开展定点宾馆饭店、比赛和训练场馆内餐饮单位的食品卫生检测。对运动员等重点保障人群可能光顾的就餐场所,如宾馆周边、旅游热点景点的餐饮单位、集体用餐配送单位和承接奥运会比赛的大学食堂,开展直接入口食品的监测。及时分析监测结果,动态评估奥运会期间食品卫生安全的风险,及时预警预报,为奥运会食品卫生工作积累经验。

2.2 开展奥运建设项目的卫生学评价和卫生审查,使奥运建设工程符合卫生标准和要求 对于新建、改建、扩建奥运建设工程,涉及比赛和训练场馆的运动员餐厅、媒体餐厅、工作人员餐厅以及就餐临时建筑设施等,卫生部门应该积极提供相关服务。一方面,在卫生学评价过程中为项目业主提供卫生法律、卫生法规、标准的咨询和技术指导。另一方面,在卫生审查过程中依法严格发放卫生许可证。达到在设备方面符合餐饮加工和销售的卫生要求、消除食品安全隐患的目的。

2.3 餐饮业全面推行两项食品卫生管理制度,并倡导 HACCP 管理

2.3.1 食品卫生量化分级管理制度 在全市3万余家宾馆、饭店等餐饮单位全面推进和实施食品卫生量化分级管理制度。在2006年底全面完成对全市餐饮企业的食品卫生等级评定。保证奥运接待单位的食品卫生达到量化分级管理A级水平。

2.3.2 食品卫生管理员制度 在全市餐饮企业推行食品卫生管理员制度。要求各餐饮企业单位均应配备一名专职或兼职食品卫生管理员,没有配备的不得承担奥运会接待任务。

2.3.3 大力倡导有条件的宾馆、饭店运用 HACCP 制度管理 HACCP,即危险分析与关键控制点,是世界卫生组织推荐在食品企业应用于食品卫生管理一种行之有效的管理方式^[12]。在国内郭子侠等研究表明,在重大大型国际综合性运动会中 HACCP 是科学的食品卫生管理模式^[13]。北京市已经有部分餐饮企业开始实行 HACCP 管理制度,并获得认证,但这部分数量较少,应该积极推广这项制度。

2.4 加强为奥运会提供食品员工的食品卫生知识培训,增强员工的食物安全意识 提供卫生安全的食品非常重要的一方面是生产食品的员工。食品加工(包括特别餐饮业)准入的门槛较低,员工流动性较大,管理难度大。在奥运前可以培训一批工作较为固定、卫生知识丰富、服务意识较强的食品加工

人员为奥运会服务。

2.5 完善食品安全检测技术,加强食品卫生监督
食品安全检测技术,尤其是食物中毒病原学检测和现场快速检测技术,是奥运会卫生安全保障工作的重要内容。要按照国际权威食品卫生标准检测方法和评价标准,监测和评价奥运会指定的食品 and 食品原料。按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》对现有餐饮企业进行监督,对达不到规范要求的不能承担接待任务,使食品安全得到保障。

2.6 做好突发食品卫生事件的紧急反应和处置
处理好食品卫生突发事件也是奥运会食品卫生安全保障的重要内容。在出现食源性疾病爆发时,应能及时获取信息并及时处理,阻止疾病在人群中传播。这需要进一步完善应急管理机制,建立畅通、快速、准确的公共卫生信息体系,完善突发公共卫生事件监测系统、医疗救治信息系统和应急处置指挥系统,实现资源共享和有效利用。

奥运会是世界性的体育盛会,食品卫生安全关系到运动员和游客的生命安全,关系到我国在世界上的形象。北京市卫生部门应该通力合作,积极总结北京以往大型活动的卫生保障经验,并结合2008年北京奥运会特点落实各项保障措施,做好食品卫生安全工作,为奥运会顺利进行保驾护航。

参考文献

[1] HADJICHRISTODOULOU C, MOUCHTOURI V, SOTERIADES E S.

Mass gathering preparedness: the experience of the Athens 2004 Olympic and Para - Olympic Games[Z].

- [2] 金元浦,惠鸣. 2008年北京奥运会面临的问题及简要对策[G]//陈剑,主编. 2004年北京奥运经济报告. 北京:北京出版社,2004:97-104.
- [3] 刘小虹. 北京餐饮业概况和发展趋势[J]. 中国食品,2005,24:9-11.
- [4] 张旭光. 奥运商机“嘴”重要[OL]. [2005-10-26]. <http://www.witech2008.org.cn/docs/news/20051026/1130303758987.html>.
- [5] 卫生部. 关于2004年全国重大食物中毒情况的通报[J]. 中国食品卫生杂志,2005,17(5):464-465.
- [6] 傅济,高星,郭子侠,等. 北京市2001-2005年食源性疾病监测[J]. 中华流行病学杂志,2007,17(28):307.
- [7] 卫生部新闻办公室. 卫生部公布2003年全国重大食物中毒情况(新闻稿)[Z]. 2004-2-12.
- [8] CDC U. S. Diagnosis and management of foodborne illnesses: a primer for physicians[J]. MMWR, 2001,50(RR02):1-69.
- [9] ADAMS, RICHARD M MD. Let's do lunch: food poisoning at school[J]. The Pediatric Infectious Disease Journal, 1996, 15(3):74-276.
- [10] FOOD SAFETY AUTHORITY OF IRELAND [Z]. Unpublished figures, 1999.
- [11] 樊立华. 卫生法规与监督学[M]. 北京:人民卫生出版社,2003:244.
- [12] WHO. G/SPS/W/37. Selected World Health Organization activities relevant to the application of sanitary and phytosanitary measures. Geneva: 1995.
- [13] 郭子侠,胡克强,汪东,等. 大型国际综合性运动会运动员村食品卫生管理模式的研究[J]. 中国食品卫生杂志,2002,14(3):6-9.

[收稿日期:2007-05-20]

中图分类号:R15;G811.21 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2007)06-0509-03

消息

美国研究发现:食用花生可改善心血管疾病

宾夕法尼亚州立大学 Penny 教授自 1979 年起从事花生与心血管疾病关系的研究,研究发现富含油酸的花生制品是改善心血管疾病的重要因素。Penny 教授的研究为心血管疾病的防治提出了新的途径。

传统观念认为,低脂肪膳食有益于心血管疾病。然而往往在降低胆固醇和 LDL(低密度脂蛋白胆固醇)的同时会增加甘油三酯水平,并降低 HDL(高密度脂蛋白胆固醇)水平。花生及其制品如花生油、花生酱中含有丰富的单不饱和脂肪酸可降低胆固醇、甘油三酯和 LDL,但不降低 HDL,从而影响并帮助心血管的自身调节。另外花生及其制品属于低血糖指数食物,单独食用不会引起高血糖反应,与其他食物同食用时还可帮助减轻血糖反应。

内科医生的调查证实吃花生和突发性心肌梗塞呈负相关关系。Penny 教授的研究表明,每周吃两次花生或其制品,突发心脏死亡的几率减少 40%。Loma Linda 大学和哈佛大学的研究表明,经常吃花生制品可降低心脏疾病 50% 的危险性。

营养专家发现花生中的白藜芦醇成分对心脏疾病可以起到预防作用。白藜芦醇具有重要的生理活性,美国宇航局将花生定为航天食品。