

汶川地震专栏

汶川地震灾后过渡期主要食品卫生问题及对策

贾旭东 韩宏伟 李 宁 张俭波 樊永祥 严卫星
(中国疾病预防控制中心营养与食品安全所,北京 100021)

摘要: 对汶川地震灾后过渡期的主要食品卫生问题,如灾民安置点集中供餐的卫生问题、无证流动摊贩、学校和工地的集体食堂及食物中毒隐患等,提出了相应的对策和建议。

关键词: 自然灾害;食品;卫生;食物中毒

Main Food Hygiene Problems and Related Countermeasures in Transition Period After Wenchuan Earthquake

JIA Xu-dong, HAN Hong-wei, LI Ning, ZHANG Jian-bo, FAN Yong-xiang, YAN Wei-xing
(National Institute for Nutrition and Food Safety, Chinese CDC, Beijing 100021, China)

Abstract: The main food hygiene problems such as the food supply in the settlement points, illegal stall keeper, collective canteens of schools and construction sites, hidden dangers of food poisoning, and so on, and the related countermeasures and advice were described in detail.

Key word: Natural Disasters; Food; Health; Food Poisoning

的保存期相对较长的食品,如不同形式包装的罐头食品、瓶装饮用水等;品种要多样,含盐量不能太高,主食副食、荤素搭配合理。这些可以军需品的形式进行,方便循环又不至浪费。此次在震区,好多人在连续几天食用方便面后,非常倒胃口,甚至见到方便面就想呕吐。很多居民及救灾人员的饮食结构的改变导致胃肠不适,餐饮的不便、营养的不合理甚至影响到人们的精神状态,造成抵抗力下降,影响到整个抗震救灾的进度。

3.2 救灾食物的调运 此次救灾是一方有难,八方支援,救灾食物也是来自全国各地。对提供这些食物的行为是应该予以肯定的,不管量多量少都体现了一个企业、一个单位对灾区人民的情谊。但是从科学发展观的角度,从节约能源的角度看,千里迢迢将瓶装矿泉水、大米、罐头等远距离运输有的甚至是空运,没有必要。这些物质不是紧缺物品,完全可能通过从灾区临近的地区定向支援,从而将运输能力让给更迫切、非通过外地解决不了的物质使用。在初期尽量调运可常温保存的食品,不提供须冷冻、冷藏的食品及原料。另外由于运输车辆,特别是汽车

多是临时征用和志愿提供的,有的并不适合运送食品,如有的车辆以前是运送化工产品的、有的是装运建筑材料的或矿山用的,这类车辆运送食品前多没有冲洗,甚至没有基本的防雨设施,运输食品会留下许多卫生安全隐患。有些食品长途跋涉运到灾区后就已经失去了食用价值,如发芽、腐烂、变质等,十分可惜。

3.3 救灾食物的分发 救灾食物到达灾区后,如何合理地保存与分发也是个要重视的问题。分发场所首先要选择在交通便利、位置处于行政区域的中心的地方,还要注意场地要平整,远离垃圾堆场等污染源,及时搭建防雨帐篷,地面加垫,食品要分类存放、码齐。经清点登记后即可根据具体情况如来货的量、品质、保质期、新鲜程度等及时进行分发。既要防止因分发不及时,食品积压形成的损失,也要防止居民因一次分的量太多对食物不够珍惜、食用时间过长、保管不善造成的浪费及分发点后期出现断档的情况。

[收稿日期:2008-09-01]

中图分类号:R15;R155.5;P315.71 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2008)06-0488-03

作者简介:贾旭东 男 副研究员



5.12 汶川大地震发生后,各部门迅速采取应急防疫措施,截止目前未出现重大食物中毒事故和食源性传染病的爆发流行,说明前期的应急食品安全工作取得了阶段性成效。2008年6月4日国务院第11次常务会议通过了《汶川地震灾后恢复重建条例》,于6月8日公布施行,全面布置了各项灾后重建工作,进一步明确了“大灾之后无大疫”的目标^[1]。这表明目前的抗震救灾工作已进入由应急时期向灾后重建阶段的过渡时期,而加强食品卫生工作是实现“大灾之后无大疫”这一目标的重要工作措施之一,尤其是当前灾区已全面进入盛夏高温多雨季节,食品安全的风险加大,卫生监督工作和疾病预防控制工作面临的形势非常严峻。因此应及时发现存在的问题,提出切实可行的解决问题的措施和对策。本文的作者们先后参加了卫生部“5.12”抗震救灾工作,通过与多方交流和沟通、参加食品卫生监督会议、现场调研和督导等形式比较全面地了解目前灾区存在的主要食品问题,在此就一些相应的建议和对策提出一些浅知拙见,供大家参考。

1 灾后过渡安置期主要食品卫生问题

灾民安置点集中供餐存在安全隐患 灾民安置点集中供餐主要有两种方式:一是现场加工;二是由餐饮加工单位或集体食堂利用原有加工场所加工后送至安置点。后者(灾民安置点送餐)的主要食品卫生问题是缺乏具有保温和防尘作用的送餐设备,易造成食品变质和污染。前者(现场加工)存在比较严重的食品安全隐患,主要包括:加工场所非常简陋,有的几乎是露天操作;周边环境卫生状况较差,有的紧靠开放式厕所、垃圾堆等污染源,苍蝇等有害昆虫较多;缺乏卫生加工用水,有的采用未经任何消毒处理的浅层地下水 and 地面水加工食品;普遍缺乏冷藏设施,需要冷藏的动物性食品以及剩余半成品或熟食无法保藏;缺乏原料贮存条件,有的加工场所将面粉、大米、调味料、包装食品等直接堆放在室外地面;没有足够数量的食品加工工具与容器,有的就在地面支个木板就切菜操作;缺乏贮水桶,干净的饮用水会受到污染;许多地方没有防尘防蝇罩;缺乏剩余食品、垃圾、污水存放设施,既影响食品安全,也影响居住场所的环境;许多加工人员是未受过餐饮卫生知识培训的灾民或志愿者,流动频繁,健康状况不明,有可能因人员操作不当和个人卫生问题而引起食物中毒。

随着“生产自救”的开展,许多地区的食品经营活动逐渐活跃,出现了大量无证流动摊贩出售熟食,甚至制作和销售冷荤凉菜,肠道传染病的风险增大。

许多地区已有生猪屠宰和销售,而定点屠宰与检疫尚未完全恢复。

随着学生的复课和灾后恢复重建的迅速开展,学校和建筑工地食堂开始营业,其中许多食堂的卫生条件不佳,成为群体性食源性疾病和食物中毒的重要隐患。

随着由应急状态向常态的转变,灾区群众的集体聚餐和家宴日渐增多,由于天气日渐炎热,且目前大多数农村家庭不具备开办餐饮业的条件,因此有可能发生群体性食物中毒。

其他原因导致的食物中毒,如毒蘑菇中毒、亚硝酸盐中毒和消杀药中毒等。毒蘑菇中毒主要见于四川山区,以家庭散发为主,但灾后多家相邻而居,有可能因一家捡菌,多家分食而导致较大人群中中毒;由于四川人喜欢吃卤菜,而亚硝酸盐是卤菜制作工程中常用的食品添加剂,有可能因误将亚硝酸盐作为食盐使用而导致亚硝酸盐中毒;由于环境消杀的需要,灾民手中有许多消杀药品,其中一些是用饮料瓶分装,有可能被农户误服导致食物中毒。

2 灾后过渡安置期主要食品卫生对策

2.1 加强组织领导和财政保障,改善灾民安置点集中供餐、学校和建筑工地食堂的卫生条件 建议在政府相关部门的统一领导和财政支持下,由政府出面尽快解决安置点集中供餐的现场加工条件,全面落实“食品卫生五设施”(防蝇防尘防鼠设施、冷藏设备、消毒设施、原料存放点和设施、上下水设施),并参考四川省卫生厅70号文件的附件3《灾民临时集中安置点应急供餐卫生要求》^[2]尽快落实。在活动板房安置点的建设设计、规划中要有卫生人员指导标准厨房的落实。

2.2 加强卫生监督,重点是灾民安置点集中供餐、学校和建筑工地的食堂及大型群宴餐饮单位 在进行监督时要采取具体问题具体分析的策略,将现行规定和临时性措施并用(比如临时许可证的发放)。要充分考虑到灾民“生产自救”的要求和心情,重点以指导和帮助为主,对于餐饮企业自己难以做到的事情(如饮用水和建筑条件等),要起到“参谋”的作用,建议政府帮助解决。在进行监督的过程中(如食物中毒的现场调查),卫生监督部门和卫生技术部门(疾控中心)要协调配合,保证工作的完整性。对流动摊贩要采取规范引导等比较温和的方法,重在指导帮助,慎用法权,当然对于完全不符合卫生要求的要依法取缔。此外,要加强对安置点集中供餐加工点和学校及工地食堂的看守,防止因投毒而引起的人为食物中毒。因此,在重点场所如灾民安置点集

中就餐、学校和建筑工地的食堂要有专人定点监督和看护。

2.3 加强对灾民的食品卫生知识宣传 要采用多种简单易行的方式,对餐饮加工人员(尤其是志愿者等流动性较大的人员)进行食品安全知识的快速培训。同时,还要广泛进行食品卫生知识的宣传,特别是那些以家庭为单位分散居住的灾区群众。在现场工作中发现,许多灾民确实都看过或收到宣传画或宣传单等宣传材料,但都当成废纸随手处理了,而且调查还发现,对灾民进行面对面的宣传最有效,当然这需要很大的人力,而且宣传内容要简明易懂,不能占用他们太多的时间(实践表明长时间培训的效果不佳)。对自救的群众要入户进行指导,建议他们在此期间不要进行集体聚餐和家宴,以预防食物中毒。

2.4 加强餐饮从业人员的健康管理,建立餐饮从业人员登记制度,保证餐饮从业人员相对固定和健康

尽可能对餐饮从业人员进行体检。当然,在灾区健康体检较为困难的情况下,应要求餐饮业掌握并开展各种肠道传染病的症状和体征检查,并对检查结果进行记录,禁止有上述症状的人进行餐饮操作。各餐饮单位要尽可能控制从业人员的流动性,使其相对固定。严禁无关人员随意进入食品加工场地。

2.5 定期对食品卫生状况进行评估以采取有效措施预防重大食物中毒和其他食源性疾病 除了常规的评估内容如饮用水和食品的供应来源、加工场所及加工设施状况、就餐方式、餐具的清洗消毒条件、卫生监督力量等以外,还要因地、因时、因人调整评估内容,对临时安置、过渡安置和灾后重建不同阶段的食品安全形势进行科学评估,制定适合本地区的重大食物中毒应急处理预案,加强预警监测,建立应急工作机制。比如针对四川德阳和绵阳山区比较常见的毒蘑菇中毒,要建议当地灾民不捡拾任何野生菌;再如四川人爱吃卤菜,要预防亚硝酸盐中毒;而针对日益增多的生猪屠宰和销售,要建议相关部门加强对畜禽屠宰、经营的监管,必须保证畜禽经检疫合格,不得出售腐败变质畜禽肉,并尽快摸清灾区定点屠宰企业生产经营状况,严格防止私自宰杀。

2.6 尽快恢复食品安全检验检测能力 实验室检验在食物中毒和食源性疾病的诊断过程中是必不可少的,目前,许多当地疾控中心的检验科由于地震的破坏而无法承担检验工作,而各种快速检测设备往往无法完全满足实际需要,因此,要尽快恢复食

品安全检验检测能力,一旦发生重大食物中毒和食源性疾病,就能在第一时间提供技术支持。

2.7 根据当地情况,有针对性地集中开展食品安全专项督导和检查 重点检查安置点集中就餐、学校和建筑工地的食堂、大型群宴餐饮单位、街头熟食品流动摊贩和集贸市场。规范和引导餐饮经营单位改善卫生条件和设施,进一步规范街头凉菜和卤菜摊点的食品卫生,加强对集贸市场的监督检查,严厉打击使用有毒有害、来源不明的原料加工制作食品的违法行为。

2.8 在有条件的安置点推广“京安小区”的做法 集中就餐毕竟只是权宜之计,灾民最终要回归正常的家庭生活,绵阳市安县的京安小区就在比较妥善地解决这一问题,小区内防疫、医疗、供水、村民厨房、厕所、洗浴间和垃圾处理等设施一应俱全,建立了包括医疗服务、传染病监测、免疫接种、饮用水和生活用水监测、食品卫生监督、环境卫生清理、消毒杀虫和健康教育等制度,灾民以家庭为单位,实行分餐制。卫生部部长陈竺实地考察后对京安小区卫生防病综合示范点给予了高度评价,指出“安县京安小区综合卫生防病示范点是一个很优秀的典型,值得在四川地震灾区示范和大力推广,京安小区的建设不仅仅是硬件的建设,更重要的是软件—制度和人员的建设,将防病工作实实在在地落到了实处”。因此,建议有条件的地区借鉴京安小区的做法,因地制宜,建立相应的安置点,让灾民实行分餐制,回归相对正常的家庭生活,这样既减轻了国家负担,也有利于灾民的身心健康。

总之,在当地政府和卫生行政部门的统一领导和安排下,在进一步摸清各受灾县市食品卫生安全本底情况的基础上,继续查找薄弱环节,明确工作目标和重点,制定切实可行的工作方案,突出重点,落实责任,科学实施,完全有可能预防重大食物中毒和食源性疾病的发生。

参考文献

- [1] 国务院.汶川地震灾后恢复重建条例[Z]. 中华人民共和国国务院令 第526号. 2008-6-8.
- [2] 四川省卫生厅.四川省卫生厅关于加强地震灾区应急饮用水卫生监测和供餐卫生的紧急通知[Z]. 川卫办发电[2008]70号. 2008-5-23.

[收稿日期:2008-08-16]

中图分类号:R15;R155.5;P315.71 文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2008)06-0490-03