

## 调查研究

## 云南省 2004—2010 年野生蕈食物中毒分析

余思洋,王晓雯,赵江,刘辉,胡太芬,万青青,李娟娟,万蓉  
(云南省疾病预防控制中心,云南昆明 650022)

**摘要:**目的 了解云南省野生蕈食物中毒发生趋势及流行病学特征,为野生蕈中毒防治及预警提供科学依据。方法 根据 2004—2010 年云南省各县(区)野生蕈中毒网络直报数据,分析野生蕈食物中毒的时间趋势、季节分布及场所分布特征。结果 中毒事件报告数最多的是 2004 年,占 7 年总报告数的 26.3%,中毒人数最多的是 2005 年,占 7 年总报告人数的 21.7%。二、三季度野生蕈食物中毒的事件数、中毒人数占很高比例,事件数分别占 39.5% 和 50.2%,中毒人数分别占 39.3% 和 52.4%。农村及家庭发生野生蕈食物中毒事件数最多,占总数的 90.9%。结论 野生蕈食物中毒是云南省危害较为严重的公共卫生事件,应采取相应措施对高发季节和高发地区人群进行重点监测和管理。

**关键词:**野生蕈;食物中毒;流行病学;食品安全

中图分类号:R151.3 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2012)01-0071-03

### Epidemiological analysis on the food poisoning originated from wild mushroom in Yunnan province in 2004 – 2010

Yu Siyang, Wang Xiaowen, Zhao Jiang, Liu hui, Hu Taifen, Wan Qingqing, Li Juanjuan, Wan Rong  
(Centers for Disease Control and Prevention, Yunnan Kunming 650022, China)

**Abstract: Objective** To find out the trend and epidemiological distribution of the food poisoning originated from wild mushroom, so as to provide scientific basis for prevention and early warning. **Method** Based on the data reported in 2004 – 2010 in the wild mushroom poisoning network in Yunnan province, the characteristics of time trend, seasonal distribution and place distribution were analyzed. **Results** The largest number of poisoning events reported was in 2004, accounting for 26.3%, the largest number of poisoning cases was in 2005, accounting for 21.7%. Most of wild mushroom poisoning events and cases occurred in the second and the third quarter of a year. The highest number of wild mushroom poisoning events and cases was occurred in rural families, accounting for 90.9%. **Conclusion** Wild mushroom poisoning is a serious public health event in Yunnan province, appropriate countermeasures should be taken on monitoring and managing susceptible people during special seasons and in high incidence areas.

**Key words:** Wild mushroom; food poisoning; epidemiology; food safety

云南省野生蕈资源丰富,分布广泛,我国已知的可供食用的野生蕈共有 360 余种,云南省有 270 余种,居全国第一。云南省有毒野生蕈 100 余种,多数毒蕈毒性轻微,其中可引起中毒或死亡的有十几种<sup>[1]</sup>。

野生蕈食物中毒是云南省危害较严重的食物中毒,其每年病死率居各类食物中毒之首,野生蕈中毒事件数占食物中毒总数的 41%~53%。2010 年,云南野生蕈中毒事件占全国有毒动植物类中毒事件报告总数的 29.9%,死亡人数占全国的 39.3%<sup>[2]</sup>。本文对 2004—2010 年云南省野生蕈食物中毒进行流行病学特征描述及统计分析,为云南

省野生蕈食物中毒防控及预警提供数据基础。

## 1 材料与方法

### 1.1 资料来源

资料来源于 2004—2010 年期间云南省各县(区)野生蕈食物中毒网络直报数据。

### 1.2 数据分析

对 2004—2010 年云南省野生蕈食物中毒数据进行流行病学特征描述,用 Excel 软件进行数据导入及整理,统计分析采用 SPSS 17.0 统计分析软件完成,采用行×列表 $\chi^2$ 检验对病死率进行差异分析。

## 2 结果

### 2.1 概况描述

云南省 2004—2010 年共报告野生蕈食物中毒

收稿日期:2011-05-18

作者简介:余思洋 男 主管技师 研究方向为食品安全 E-mail: yusiyang@yncdc.cn

243 起,中毒 2 395 人,死亡 280 人,分别占同期本省食物中毒事件相应统计项总数的 40.7%、17.0%、61.7%。

### 2.2 年度趋势

各年度野生蕈食物中毒事件数、中毒人数和死亡人数见表 1。2004 年中毒事件报告数最多为 64 起,2005 年中毒人数最多为 520 人,2010 年中毒病死率最高为 42.3%。

表 1 2004—2010 年云南省野生蕈食物中毒情况

Table 1 Mushroom poisoning in 2004 - 2010 in Yunnan province

年份	事件数 (构成比%)	中毒人数 (构成比%)	死亡人数 (病死率%)
2004	64(26.3)	335(14.0)	37(11.0)
2005	45(18.4)	520(21.7)	64(12.3)
2006	22(9.1)	368(15.4)	25(6.8)
2007	32(13.2)	461(19.2)	41(8.9)
2008	26(10.7)	383(16.0)	36(9.4)
2009	31(12.8)	224(9.4)	33(14.7)
2010	23(9.5)	104(4.3)	44(42.3)
合计	243(100)	2395(100)	280(11.7)

注:各年病死率经 $\chi^2$  检验, $\chi^2 = 110.751, P < 0.0001$ , 差异有统计学意义。

### 2.3 季节分布

各季度野生蕈食物中毒事件数、中毒人数和死亡人数统计见表 2。二、三季度是野生蕈食物中毒的高发期,事件数、中毒人数和死亡人数均占较高比例。

表 2 2004—2010 年云南省野生蕈食物中毒时间分布

Table 2 The time distribution of mushroom poisoning in 2004 - 2010 in Yunnan province

时间	事件数 (构成比%)	中毒人数 (构成比%)	死亡人数 (病死率%)
一季度	6(2.5)	47(2.0)	2(4.3)
二季度	96(39.5)	942(39.3)	118(12.5)
三季度	122(50.2)	1255(52.4)	136(10.8)
四季度	19(7.8)	151(6.3)	24(15.9)
合计	243(100)	2395(100)	280(11.7)

注:各季度病死率经 $\chi^2$  检验, $\chi^2 = 6.625, P = 0.085$ , 差异无统计学意义。

### 2.4 场所分布

各场所野生蕈食物中毒事件数、中毒人数和死亡人数见表 3。农村及家庭发生野生蕈食物中毒事件数最多,死亡病例全部发生在农村及家庭,因此,农村及家庭是野生蕈食物中毒防控的重点。

### 2.5 城乡分布

城乡野生蕈食物中毒事件数、中毒人数和死亡人数见表 4。城镇野生蕈食物中毒危害水平远低于农村,事件构成比仅占 4.9%,中毒人数占 2.8%,死亡人数占 1.4%。

表 3 2004—2010 年云南省野生蕈食物中毒场所分布

Table 3 The place distribution of mushroom poisoning in 2004 - 2010 in Yunnan province

场所	事件数 (构成比%)	中毒人数 (构成比%)	死亡人数 (病死率%)
集体食堂	12(4.9)	857(35.8)	0(0)
饮食服务单位	10(4.1)	679(28.4)	0(0)
农村及家庭	221(90.9)	859(35.9)	280(32.6)
合计	243(100)	2395(100)	280(11.7)

注:各场所病死率经 $\chi^2$  检验, $\chi^2 = 566.958, P < 0.0001$ , 差异有统计学意义。

表 4 2004—2010 年云南省野生蕈食物中毒城乡分布

Table 4 The distribution of mushroom poisoning in urban and suburban areas in 2004 - 2010 in Yunnan province

地区	事件数	中毒人数	死亡人数 (病死率%)
城镇	12	67	4(6.0)
农村	231	2328	266(11.4)
合计	243	2395	280(11.7)

注:城乡病死率经 $\chi^2$  检验, $\chi^2 = 1.938, P = 0.164$ , 差异无统计学意义。

## 3 讨论

### 3.1 野生蕈中毒的基本情况

云南省于 2006 年启用“突发公共卫生事件管理信息系统”通过网络报告食物中毒事件,在此之前都是通过纸质文件报告。由于 2006 年各州市对此报告系统的使用还不熟练,因此漏报较多,故此年度报告事件数和死亡人数均最少。

### 3.2 野生蕈食物中毒的高发季节

云南省野生蕈于每年 5 月底开始生长、采食至 10 月初结束,因此夏秋季节是野生蕈食物中毒的高发期,预防夏秋季节野生蕈食物中毒是防控工作的重点。但春冬季节有因食用野生蕈干货或罐头引起食物中毒,所以不能放松任何季节野生蕈中毒的防控。

### 3.3 野生蕈食物中毒的城乡差异

野生蕈中毒集中在农村家庭,这与村民便于自己采食野生蕈有关。城市居民则通过市场购买新鲜野生蕈食用,自身防范中毒意识较强,工商部门对市场野生蕈交易进行监管,毒蕈不易流入,因而中毒危害远比农村低。同时也应关注野生蕈干货和罐头的中毒事件,食用此类野生蕈无季节差异,且此类产品掺杂的毒蕈经过加工后,颜色、形态等感官指标发生变化,更加不易识别,误食引起中毒时有发生。2004—2007 年监测数据表明,野生蕈干货和罐头引起的食物中毒全部发生在城镇地区,但未造成死亡。因此,不能忽视野生蕈干货和罐头的监管。

## 4 防治野生蕈食物中毒的对策及建议

### 4.1 提高野生蕈中毒诊断、救治、毒素检测及现场处置能力

要加大对各级医务人员野生蕈中毒防治知识

的培训力度,提高应急处置能力,储备充足的应急物资和救治药品。掌握不同类型毒蕈中毒的治疗原则:1)多数轻微野生蕈中毒可按一般食物中毒对症治疗;2)神经精神型中毒可采用阿托品治疗;3)溶血型中毒可采用肾上腺皮质激素治疗;4)严重的毒伞蕈属脏器损害型中毒,普通的保肝治疗几乎无效果,应采用二巯基丙磺酸钠,注意不宜采用二巯基丙醇,会导致患者肝脏进一步受损<sup>[3]</sup>。

#### 4.2 采取有效措施,科学防控

野生蕈中毒是云南省危害最严重的食物中毒事件,对于可食野生蕈和有毒野生蕈的鉴别,必须依靠真蕈分类学和动物实验,要求较高的实验条件和固定程序才能得出结果,因此对有毒野生蕈品种的监管存在较大难度,普通百姓可借鉴农业部门和卫生部门制作的常见可食野生蕈和常见有毒野生蕈图谱来初步鉴别。民间一些经验性的传统识别方法都不可靠,如:与葱、蒜、银器、灯芯共煮呈现乌黑色的有毒;味道薰辣,极苦的有毒;蕈柄不生蛆、不生虫的有毒等等。

云南省各级卫生行政部门每年5月前后陆续向全省发出野生蕈食物中毒预警,各级疾控中心通过报纸、网络、电视等媒体介绍野生蕈食物中毒相关知识,在农村张贴海报,向农村群众免费发放预防野生蕈中毒知识手册。但以上防治措施效果并不

显著,2004—2010年间农村野生蕈食物中毒并无下降趋势,防治措施值得进一步研究。

#### 4.3 进一步完善食源性疾病预防工作

云南省野生蕈中毒数据存在一定的缺失,也是我国食源性疾病预防的普遍问题<sup>[4]</sup>,按照世界卫生组织的估计,食源性疾病预防事件实际发生数量应该是报告数量的300~350倍,在发展中国家则会更高<sup>[5]</sup>。相关部门应进一步完善食源性疾病预防体系,规范食源性疾病预防报告制度,以更好地为政府制定公共卫生决策提供科学技术保障。

#### 参考文献

- [1] 云南野生蕈网. 云南野生蕈资源[EB/OL]. (2007-7-19) [2011-5-18]. [http://www.xnysj.cn/ysjcs\\_show.asp?ysjcsid=28](http://www.xnysj.cn/ysjcs_show.asp?ysjcsid=28).
- [2] 卫生部办公厅. 卫生部办公厅关于2010年全国食物中毒事件情况的通报[EB/OL]. (2011-03-02) [2011-5-18]. <http://www.moh.gov.cn/publicfiles/business/htmlfiles/mohwsyjbg/s8354/201103/50797.htm>.
- [3] 赵从,王永安,王汉斌. 急性毒蕈中毒发病机制与诊治进展[J]. 中国医刊, 2007, 42(9): 35-37.
- [4] 刘秀梅. 食源性疾病预防技术的研究[J]. 中国食品卫生杂志, 2004, 16(1): 3-9.
- [5] WHO. Foodborne diseases-possibility 350 times more frequent than reported[R]. Geneva: WHO, 1997.

## 公告栏

### 关于发布《速冻面米制品》(GB 19295—2011) 等6项食品安全国家标准公告

2011年 第26号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》的规定,经食品安全国家标准审评委员会审查通过,现发布《速冻面米制品》(GB 19295—2011)等6项食品安全国家标准。其编号和名称如下:

GB 19295—2011 速冻面米制品

GB 9684—2011 不锈钢制品

GB 8821—2011 食品添加剂 β-胡萝卜素

GB 13481—2011 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)

GB 13482—2011 食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯(司盘80)

GB 25571—2011 食品添加剂 活性白土

特此公告。

速冻面米制品. pdf(略)

不锈钢制品. pdf(略)

《食品添加剂 β-胡萝卜素》标准文本. pdf(略)

《食品添加剂山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)》标准文本. pdf(略)

《食品添加剂山梨醇酐单油酸酯(司盘80)》. pdf(略)

《食品添加剂活性白土》标准文本. pdf(略)

卫生部

二〇一一年十一月二十一日