

(65%) ;外观清洁、无明显不洁物的 23 个(23%) ,有
明显不洁物的 75 个(77%) 。

2.3 取筷行为方式 调查 500 人取筷时的行为方
式,192 人一次性拿取,272 人拨拉了一下再拿取或
拿后又放下,再拿一双,36 人拿了一把,从中挑取一
双,余下又放进筷笼中。

2.4 检测情况

2.4.1 筷子及筷子笼的一般情况 检测非一次性
筷子 196 份,89 份合格,合格率为 45%;检测一次性
筷子 60 份,39 份合格,合格率为 65%;检测筷子笼
98 份,18 份合格,合格率为 18%。

2.4.2 不同消费方式的筷子检测结果合格率比较
非一次性筷子中,蒸汽消毒的为 55%(59/108),臭
氧消毒的为 58%(14/24),化学药物消毒的为 26%
(10/38),开水烫的为 23%(6/26)。前两者和后者
两两比较差异均有统计学意义($\chi^2 = 9.04, 8.35,$
 $6.36, 6.46, P < 0.05$)

2.4.3 国有与个体单位筷子检测结果合格率比较
国有单位的为 56%(74/132),个体单位的为 28%
(18/64)。两者比较有统计学意义($\chi^2 = 13.50, P <$
 0.01)。

2.4.4 餐前、餐后筷子检测合格率结果比较 餐前
采集的为 63%(62/98);餐后采集的为 28%(27/98);
两者比较差异有统计学意义($\chi^2 = 25.21, P <$
 0.01)。

3 讨论

3.1 筷子直接入口,与其它餐具相比,筷子的消毒
有更重要的意义,但常常被人们所忽视。而且筷子
在存放、取用等环节被污染的机会较多,导致筷子的
合格率较低,所以我们应更重视筷子的消毒及管理
问题。

3.2 个体承包的餐饮单位,为了追求经济利益,不
在消毒设备方面投资,餐饮具的卫生质量得不到保
证。大学食堂就餐人数众多,一旦引起食物中毒或
食源性传染病的发生,将严重影响学生的身体健康
和教学秩序,后果严重。因此对于大学食堂的承包,
应持谨慎的态度,对于承包的大学食堂应加强监督
检查。

3.3 没有专用餐饮具消毒设备的单位,消毒不能形
成常规,有些单位为了应付监督人员的调查,宣称使
用药水、开水烫消毒,但实际上根本不消毒。因此应
督促大学食堂加强消毒硬件设施的建设,帮助企业
建立科学、实用的消毒管理程序。

4 建议

4.1 建议餐饮单位使用带盖的、笼内各角为弧形
的、每次只能取出 1 双筷子的不锈钢制筷子笼,以便
洗刷、消毒和使用,并加强对筷子笼的洗刷、消毒与
管理。

4.2 建议餐饮单位采用服务员发筷的方式。学生
自取筷子的食堂,要加强取筷环节的管理,并加强对
学生的教育,提高学生的卫生意识及道德水平。

[收稿日期:2003-02-23]

中图分类号:R15;TS972.23 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)01-0053-02

乌鲁木齐铁路地区 1974 年~1996 年食物中毒分析

晁蕊迪丽拜

(乌鲁木齐铁路局中心卫生防疫站,新疆 乌鲁木齐 830011)

摘要:为掌握乌鲁木齐铁路地区食物中毒的规律,对该地区 1974 年~1996 年的食物中毒情况进行
了综合分析。23 年来,该地区共发生食物中毒 34 起,中毒人数 1 156 人,无死亡。食物中毒主要
发生在集体食堂,13 起(38.3%),704 人(60.9%)。高发季节为夏秋季,22 起(64.7%),629 人
(54.4%)。中毒食品以肉及肉制品为主,21 起(61.7%),633 人(54.8%)。中毒原因主要为致病性
微生物,29 起(85.3%),987 人(85.4%),其中以沙门氏菌(8 起,175 人)和葡萄球菌属(7 起,119 人)
引起的为多。分析结果提示,应加强铁路沿线的食品卫生管理,尤其注意职工集体食堂、肉及肉制
品、微生物致病菌。

关键词:食物中毒;数据收集;数据说明;统计

作者简介:晁蕊女 主管医师

Abstract: In order to know the pattern of the outbreaks of food-borne illness in the area along the Wulumuqi railway line, the data of outbreaks of food-borne illness in the area from 1974 to 1996 were analyzed. 34 cases of outbreak of food-borne illness occurred and 1 156 people suffered over the past 23 years. Most outbreaks of food-borne illness occurred in the railman messes, 13 cases (38.3%) and 704 victims (60.9%). Outbreaks of food-borne illness occurred mainly in summer and fall, 22 cases (64.7%) and 629 victims (54.4%). The foods resulted in outbreak of food-borne illness were mainly meats and meat products, 21 cases (61.7%), and 633 victims (54.8%). The main agent led to outbreak of food-borne illness was pathogenic bacteria, 29 cases (85.3%), and 987 victims (85.4%). The results suggest that the railman messes, meats and meat products and pathogenic bacteria in food should be paid more attention for inspection and surveillance.

Key Words: Food poisoning; Data Collection; Data Interpretation; Statistical

乌鲁木齐铁路局位于西北边陲,铁路干线长约 1 500 km,跨越新疆、甘肃两省。铁路沿线地区气候恶劣,卫生条件较差,卫生科普教育程度较低。为掌握铁路地区食物中毒发生情况,更好地探讨和总结食物中毒发生规律,以便掌握关键控制环节,为预防食物中毒提供科学依据,现将 1974 年~1996 年乌鲁木齐铁路地区食物中毒资料分析如下。

1 材料和方法

资料来自 1974 年~1996 年乌鲁木齐铁路局中心卫生防疫站食物中毒报表和有关资料,按食物中毒发生的时间、地点、行业及引起中毒的食物类别进行统计分析。

2 结果与分析

2.1 基本情况 1974 年~1996 年铁路地区发生食物中毒 34 起,中毒 1 156 人,无死亡。其中 1980 年~1989 年发生 18 起占 52.9%,中毒人数为 609 人占 52.6%。

2.2 中毒时间和地区分析 34 起食物中毒发生的时间有所不同,但均以第二季度和第三季度多见,占 64.7%。中毒人数全年相差不大。食物中毒地点多发生在沿线地区,发生 21 起占 61.7%。食物中毒人

数以机关所在地为多,中毒人数 204 人,占 60.0%。(详见表 1 和表 2)。

表 1 1974 年~1996 年食物中毒季节分析

时间	中毒起数	构成比(%)	中毒起数	构成比(%)
一季度	3	8.8	293	25.3
二季度	12	35.3	342	29.6
三季度	10	29.4	287	24.8
四季度	9	26.7	229	19.8
合计	34	100.0	1156	100.0

表 2 1974 年~1996 年不同地区食物中毒分析

地区	中毒起数	构成比(%)	中毒起数	构成比(%)
机关所在地	13	38.3	704	60.9
铁路沿线	21	61.7	452	39.1
合计	34	100.0	1156	100.0

2.3 中毒食品及病因分析 在中毒起数上,23 年间乌铁地区发生食物中毒以肉类及其制品较多,占 61.7%,其次是豆腐制品;在中毒人数中,肉类引起的中毒同样占首位,为 54.8%,其次是鱼贝类中毒,占 27.4%。中毒的病因以致病性微生物导致食物中毒为主,占 85.4%,其中以沙门氏菌和葡萄球菌属较多,植物性食物中毒发生较少。中毒人数中由蜡样芽孢杆菌引发的最多,占 32.3%,沙门氏菌次之,详见表 3、表 4。

表 3 1974 年~1996 年中中毒食物分析

	动物性食品			植物性食品				合计	
	肉及肉制品	鱼及鱼制品	小计	豆腐制品	扁豆	谷类	黄花菜		
中毒起数	21	2	23	5	3	2	1	11	34
中毒人数	633	317	950	66	49	49	42	206	1156

表 4 1974 年~1996 年食物中毒病因分析

	微生物性							化学性			合计	
	沙门氏菌	葡萄球菌	变形杆菌	蜡样芽孢杆菌	副溶血性弧菌	肉毒毒素	小计	组胺	四季豆	黄花菜		
中毒起数	8	7	4	4	1	5	29	1	3	1	5	34
中毒人数	175	119	125	373	111	84	987	78	49	42	169	1156

2.4 不同行业食物中毒种类分析 不同行业引起食物中毒的食品均以肉及肉制品为主,占 61.8%。集体食堂多发生肉及肉制品和扁豆中毒,分别为占 68.2%和 13.6%。个体摊贩肉制品和变质豆腐中毒各占 50.0%和 33.3%,公共饮食点也以肉及肉制品为主,家庭则以自制豆酱引起中毒为主,详见表 5。

表 5 1974 年~1996 年不同单位食物中毒起数中食物种类比较

	肉类制品	鱼类制品	豆制品	谷类	扁豆	黄花菜	合计
集体食堂	15	1	1	1	3	1	22
个体摊点	3	—	2	1	—	—	6
公共饮食	3	1	—	—	—	—	4
家庭	—	—	2	—	—	—	2
合计	21	2	5	2	3	1	34

注:“—”为未发生。

3 讨论

3.1 乌鲁木齐铁路线路长,单位分散,跨省沿铁道线分布,气候条件恶劣,工作艰苦。食物中毒多发生在铁路沿线的集体食堂尤其是工地食堂。这些食堂卫生设施简陋,布局不合理,工作人员多为聘用的临时工,卫生知识欠缺,法律意识淡薄,易造成以沙

门氏菌属为主的细菌性食物中毒。中毒食品以肉及肉制品多见,因此抓好肉制品的管理是控制和减少食物中毒的关键。

3.2 从 20 世纪 70 年代到 90 年代,铁路地区食物中毒发病率呈下降趋势,低于同期新疆自治区的发生率,^[1]这是食品卫生立法及实行卫生监督管理的结果。各级监督员要通过多种途径多种形式宣传《食品卫生法》,强化人们的法律意识,同时加大对食品生产加工、经营、销售单位的监督管理。

3.3 食物中毒主要发生在夏秋季,夏秋季易造成细菌性食物中毒,但冬春季也占有一定的比例。新疆的冬季较长,因此在预防夏秋季食物中毒的同时,更要加强冬春季对饮食卫生的管理。

参考文献:

- [1] 杨红,雷屏. 1995 新疆食物中毒情况摘要[J]. 中国卫生监督杂志,1996,3(5):245.
- [2] 戴寅,主编. 食品卫生讲座[M]. 北京:中国轻工业出版社,1992.

[收稿日期:2002-10-28]

中图分类号:R15;R595.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)01-0054-03

目前食品营销中的新现象调查

吴蓉芬

(江苏省宜兴市卫生局卫生监督所,江苏 宜兴 214200)

随着社会的不断发展,广大消费者及经营者在食品购销方式上发生了很大的改变。特别是家庭、单位及个人在购买食品的形式上发生了很大的变化。为了解目前食品的不同营销方式,为加强食品卫生监督管理提供依据,我们于 2002 年 4 月至 5 月对我市城区的副食批发部、配送中心、电视直销、邮政传递的经营者及消费者进行调查。

1 调查内容与方法

依据《中华人民共和国食品卫生法》第二十五条、二十六条之规定及《江苏省索证管理办法》,对市场上不同营销方式分类设计专用调查表,二名卫生监督员按表要求到各营销地分类登记。调查食品的种类包括乳及其制品、桶装纯净水、酒及饮料、外送盒饭及点心、水发产品、粮食(米、面粉)、保健食品、餐具清洁剂、生日蛋糕等,食品卫生许可证、从业人员健康证持有率、从业人员卫生知识知晓情况、索证

情况及消费者对营销方式的看法。

2 结果与分析

2.1 营销方式 本次共调查了 9 类 347 个食品经销单位(个体)的营销方式。以配送形式为最多,201 个,占 57.9%;无固定场所而从事销售食品的 127 个,占 36.6%;电视直销及邮政传递分别占 1.4%及 0.6%。最常见送货上门的食品依次是粮食、保健食品、酒及饮料、桶装纯净水、乳及其制品,见表 1。

2.2 各类食品经营者持有效食品卫生许可证及从业人员健康证情况 从调查的 347 个单位(个体)持有效食品卫生许可证情况来看,持证率最高的为酒及饮料,为 93.5%;最低为邮政传递的生日蛋糕。总持证率为 55.6%。同时对 335 个单位(个体)的从业人员计 1 471 人的有效健康证进行检查,持有效健康证仅 518 人,持证率为 35.2%,持证率相对较高的为桶装纯净水,为 42.2%,最低的为邮政部门从