

山东省 286 起沙门菌食物中毒分析

马呈珠¹ 薛良辉¹ 张红² 王晓红¹

(1. 山东省卫生厅卫生监督所, 山东 济南 250041; 2. 山东省疾病预防控制中心, 山东 济南 250014)

摘要:为预防沙门菌食物中毒的发生,对山东省 1983 年~2002 年的沙门菌食物中毒情况进行了分析。20 年共发生沙门菌食物中毒 286 起,11 228 人中毒,15 人死亡。平均年发病率为 1.13/10 万,病死率为 0.13%,2、3 季度为中毒高峰季节,中毒起数、发病人数、死亡人数分别占总数的 75.87%、72.73%、80.00%;中毒地区以农村为主,是城市的 6 倍;中毒食品以猪肉最多,中毒起数、发病人数、死亡人数分别占总数的 61.18%、62.46%、80.00%;中毒责任单位主要源自个体商贩,中毒起数、发病人数、死亡人数分别占总数的 46.50%、51.28%、46.67%;中毒发生的原因主要是原料污染造成的,中毒起数、发病人数、死亡人数分别占总数的 44.41%、42.12%、53.33%。为减少该类中毒发生,建议夏秋季节加大对流通领域肉类食品的抽检力度,在农村加大食物中毒的常识、预防措施的宣传,以减少该类食物中毒的发生。

关键词:食品;食物中毒;沙门氏菌属;沙门氏菌食物中毒;综合预防

Analysis on 286 outbreaks of food-borne illness related to salmonella in Shandong Province

MA Cheng-zhu, XUE Liang-hui, ZHANG hong, WANG Xiao-hong

(Shandong Provincial Institute of Health Inspection, Shandong Jinan 250014, China)

Abstract: Food-borne illness related to *Salmonella* tends to occur in outbreaks. To probe into the preventive strategies of the problem, 286 outbreaks of such food-borne illnesses in Shandong Province within the period of 1983 through 2002 were analyzed. The 286 outbreaks involved 11 228 victims, among whom 15 died. The average annual incidence was 1.13/100 000 and the mortality was 0.13%. The peak of prevalence in a year was seen during April through September, and the frequency of outbreaks, the number of cases and the number of deaths occurred during this period accounted for 75.87%, 72.73% and 80.00% of the total respectively. Outbreaks occurred much more frequently in rural areas, being 6 times of that in urban areas. Pork was the most common food related to *Salmonella* infection, accounting for 61.18%, 62.46% and 80.00% of the total outbreaks, cases and deaths respectively. Private peddlers were the main bodies responsible for the problem, accounting for 46.50%, 51.28% and 46.67% of the total outbreaks, cases and deaths respectively. The direct cause of the outbreaks was mainly contamination of raw materials, which accounted for 44.41%, 42.12%, 53.33% of the total outbreaks, cases and deaths respectively. To reduce the hazard, it was suggested that supervision and examination of meat products should be strengthened in hot days and health education on knowledge of food safety should be stressed in rural areas.

Key word: Food; Food Poisoning; Salmonella; Salmonella Food Poisoning; Universal Precautions

沙门菌食物中毒是一类常见的多发性细菌性食物中毒,多由动物性食品引起,易引起暴发流行,给人体健康造成较大危害,为探讨其发病规律及中毒特点,研究预防控制措施,将山东省 1983 年—2002 年 20 年发生的 286 起沙门菌食物中毒情况分析如下。

1 材料与方法

1.1 材料 材料来源于山东省 17 市地 1983 年~2002 年食物中毒报表及中毒小结。

1.2 方法 从山东省 1983 年~2002 年发生的 1 790 起食物中毒资料中摘出沙门菌食物中毒部分,根据其食物中毒发生时间、中毒地域、中毒责任单位、中毒食品、中毒致病原因等进行归类分析,找出其发病规律及特点,从而提出预防控制措施。

作者简介:马呈琳 女 主任技师

2 结果

2.1 沙门菌食物中毒消长趋势 1983年—2002年山东省沙门菌食物中毒共发生286起,中毒11228人,死亡15人,分别占全省同期食物中毒总数的15.98%、21.27%、5.02%(1983年~2002年全省食物中毒共发生1790起,中毒52778人,死亡299人);占山东省同期细菌性食物中毒总数的30.20%、34.60%、23.81%(1983年~2002年全省细菌性食物中毒总数共计947起、发病32453人死亡63人);沙门菌食物中毒平均年发病率为1.13/10万,病死率为0.13%;1983年~2002年全省沙门菌食物中毒情况与同期全省食物中毒总体情况一致,均呈明显的不规则下降趋势。见表1。

表1 1984年~2002年山东省各年度沙门菌食物中毒情况分布

年份	总数	中毒起数	%	总数	发病人数	%	总数	死亡人数	%
1983	292	43	14.73	8589	1702	19.82	53	4	7.55
1984	289	56	19.38	9391	1742	18.55	54	4	7.40
1985	268	80	29.85	6741	2605	38.64	25	3	0.12
1986	175	41	23.43	6742	2172	32.22	25	3	0.12
1987	159	17	10.69	4169	1030	24.71	19	0	0.00
1988	81	12	14.81	1947	355	18.23	13	0	0.00
1989	78	6	7.69	2212	508	22.97	32	0	0.00
1990	97	10	10.31	2535	201	7.93	15	0	0.00
1991	43	4	9.30	1208	176	14.57	19	0	0.00
1992	33	1	3.03	1450	313	21.59	5	1	0.20
1993	42	3	7.14	1119	69	6.17	10	0	0.00
1994	30	1	3.33	961	43	4.47	6	0	0.00
1995	38	8	21.05	678	123	18.14	9	0	0.00
1996	23	0	0.00	629	0	0.00	2	0	0.00
1997	28	0	0.00	1037	0	0.00	2	0	0.00
1998	15	1	6.67	573	20	3.49	1	0	0.00
1999	21	3	14.29	513	169	32.94	7	0	0.00
2000	18	0	0.00	724	0	0.00	1	0	0.00
2001	36	0	0.00	872	0	0.00	1	0	0.00
2002	24	0	0.00	688	0	0.00	0	0	0.00
合计	1790	286	15.98	52778	11228	21.27	299	15	5.02

2.2 中毒时间分布 1983年~2002年20年间山东省沙门菌食物中毒共计发生286起,发病11228人,死亡15人。平均每年发生14.30起,中毒561.40人,死亡0.75人;其中1985年中毒发生起数、中毒人数最多,共发生80起、中毒2605人,分别占20年沙门菌食物中毒总数的27.97%、23.20%;总体比较,20世纪80年代初发生起数、发病人数、死亡人数均较高。主要原因可能有3方面:群众对细菌性食物中毒认识不够,对食物的卫生常识了解不够,卫生部门对食物中毒宣传不够;另外,与20世纪80年代初山东加强食物中毒报告制度有关。随着《食品卫生法》的全面贯彻落实,食物中毒起数逐年下降;食物中毒报告工作受某些因素影响,存在着漏报、瞒报、不报现象,影响了报表工作的开展和报表的准确

性。

四季分布中,二、三季度为高峰季节,合计发生217起,中毒8166人,死亡12人,分别占20年沙门菌食物中毒总数的75.87%、72.73%、80.00%;第一、二季度明显较少,共发生69起,中毒3062人,死亡3人,分别占沙门菌食物中毒总数的24.13%、27.27%、20.00%。这与夏秋季温度高、湿度大,微生物易繁殖,食品易腐败变质有关。

2.2 中毒地域分布 农村发生246起,是城市沙门菌食物中毒发生起数的6倍,中毒9755人,死亡14人;分别占沙门菌食物中毒总数的86.01%、86.88%、93.33%;城市发生40起,中毒1473人,死亡1人,占沙门菌食物中毒总数的13.99%、13.12%、6.67%。这与多年来的农民卫生意识差加之卫生部门食物中毒预防知识、食品卫生法律法规宣传力度不够有关。

2.3 中毒食品分布 286起沙门菌食物中毒全部由动物性食品引起,其中由猪肉引起的居首,共计195起,中毒7013人,死亡12人,分别占沙门菌食物中毒总数的68.18%、62.46%、80.00%;由其它牲畜肉或禽肉引起的共计91起,中毒4215人,死亡3人;(其中由病死牲畜肉、病死禽肉引起的有122起,中毒2983人,死亡9人)。原因其一与农村经济条件有关,自家牲畜或禽类病死后不舍得扔掉,自觉无关紧要,往往加工后送给亲戚邻居吃,从而导致中毒;其二农民食品卫生安全知识欠缺,自我保护能力不强;其三是因为沙门菌本身不分解蛋白质,即肉类食品被沙门菌污染后看不到明显的腐败现象,因此肉类食品被沙门菌污染后无明显的感官性状的变化,加之农民食物中毒知识了解得不多,故而沙门菌食物中毒在农村引起的较多。见表2。

表2 山东省1984年~2002年沙门菌食物中毒在食品中的分布

中毒食品	中毒起数	构成比%	中毒人数	构成比%	死亡人数	构成比%
猪肉	195	68.18	7013	62.46	12	80.00
牛肉	23	8.04	649	5.78	1	6.67
驴肉	19	6.64	1128	10.05	0	0.00
马肉	11	3.85	4867	4.34	1	6.67
狗肉	3	1.06	598	5.33	1	6.66
羊肉	2	0.70	112	1.00	0	0.00
禽肉	19	6.63	596	5.30	0	0.00
其它	14	4.90	645	5.74	0	0.00
合计	286	100.00	11228	100.00	15	100.00

2.4 中毒责任单位分布 个体摊贩出售的食品引起的食物中毒最多,共计133起,中毒5758人,死亡7人,分别占沙门菌食物中毒总数的46.50%、51.28%、46.67%。在食品行业中,由于个体商贩人多、面广且呈游、散状态,往往无三证而上岗,不具备

加工资格与条件。其次是农民家庭宴会引起的食物中毒也不在少数,共计 93 起,中毒 3 297 人,死亡 6 人,分别占总数的 32.52%、29.36%、0.40%,这与农民卫生意识、经济状况、加工条件都有关系。详细情况见表 3。

表 3 山东省 1984 年~2002 年沙门菌食物中毒责任单位分布

责任单位	中毒起数	%	发病人数	%	死亡人数	%
个体摊贩	133	46.50	5758	51.28	7	46.67
家庭	93	32.52	3297	29.37	6	40.00
餐饮业	32	11.19	1038	9.24	2	13.33
集体食堂	19	6.64	936	8.34	0	0.00
食品经销点	9	3.15	199	1.77	0	0.00
合计	286	100.00	11228	100.00	15	100.00

42.12%、53.33%;加工环节生熟不分、交叉污染引起的食物中毒次之,共发生 101 起,中毒 4 486 人,死亡 5 人。分别占沙门菌食物中毒总数的 35.31%、39.95%、33.33%;见表 4。

表 4 山东省 1984 年~2002 年沙门菌食物中毒原因分布

原因分布	中毒起数	%	发病人数	%	死亡人数	%
原料污染	127	44.41	4729	42.12	8	53.33
生熟不分、交叉污染	101	35.31	4486	39.95	5	33.34
放置过长 食前未加热	49	17.13	1611	14.35	2	13.33
运输销售污染	6	2.10	346	3.08	0	0.00
原因不明	3	1.05	56	0.50	0	0.00
合计	286	100.00	11228	100.00	15	100.00

2.5 食物中毒发生的原因 因原料污染造成的沙门菌食物中毒最多,共计发生 127 起,中毒 4 729 人,死亡 8 人;分别占沙门菌食物中毒总数的 44.41%、

[收稿日期:2004-08-20]

中图分类号:R15;R595.7 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2005)01-0020-03

中华人民共和国卫生部公告

2004 年 第 19 号

卫生部发布 2004 年第六次食品卫生预警公告。应谨防摄食生鲜水产品导致的食源性寄生虫病。

食源性寄生虫病是指进食生鲜的或未经彻底加热的含有寄生虫虫卵或幼虫的食品而感染的一类疾病的总称。近几年,随着居民饮食模式的多样化,提供生鲜及未彻底加热的水产品的食品生产经营单位和摄食的人群数量呈上升趋势,由此引发食源性寄生虫病的发病率大幅度升高。

目前,对人类健康危害严重的食源性寄生虫有华枝睾吸虫(又称肝吸虫)、卫氏并殖吸虫(又称肺吸虫)、姜片虫、广州管圆线虫等。通常这类疾病是通过进食生鲜的(生鱼片、生鱼粥、生鱼佐酒、醉虾蟹)或未经彻底加热(如涮锅、烧烤)的水生动植物感染,而抓鱼后不洗手或用口叨鱼、使用切过生鱼的刀及砧板切熟食、或用盛过生鱼的器皿盛熟食也能使人感染,饮用含有囊蚴的生水则是感染姜片虫的另一种重要方式。

感染食源性寄生虫病后可出现不同的症状或体征:华支睾吸虫病的危害主要是肝受损,轻症者可出现胃肠道不适症状,重者常有肝肿大、肝区疼痛、肝硬变腹水甚至死亡;感染肺吸虫囊蚴后,童虫或成虫在人体组织与器官内移行,若寄居在肺,患者有咳嗽、胸痛,寄居在脑则出现癫痫、偏瘫等,寄居在肝主要表现为肝大、肝痛,寄居在皮下则形成移行性包块或结节;感染姜片虫后可出现腹痛、腹泻、营养不良等;广州管圆线虫的幼虫在人体移行,病变集中在脑组织,可引起剧烈头痛、恶心、呕吐、发热及颈硬等,严重者有瘫痪、嗜睡、昏迷甚至死亡。

食品生产经营者和消费者应避免提供或食用被寄生虫污染的水产品,可采取以下预防措施:1. 避免进食生鲜的或未经彻底加热的鱼、虾、蟹和水生植物;2. 不喝生水,不吃生的蔬菜;3. 不用盛过生水产品的器皿盛放其它直接入口食品;4. 加工过生鲜水产品的刀具及砧板必须清洗消毒后方可再使用;5. 不用生的水产品喂饲猫、犬等。

中华人民共和国卫生部
二 四年九月二十七日