

## 监督管理

# 邢台市食物中毒调查分析与预防控制研究

任卫红 闫英民

(邢台市卫生监督所,河北 邢台 054000)

**摘要:**目的 总结邢台市食物中毒的发生规律和流行特点,提出预防控制对策。方法 对调查核实并确认的食物中毒报告资料和行政处罚资料进行汇总分析。结果 邢台市食物中毒的发生季节、场所、致病因素都有一定规律和特点。结论 为控制和减少食物中毒的发生、死亡,必须采取多种预防控制措施和方法。

**关键词:**食物中毒;调查;因素分析;统计学;卫生措施

## Investigation of Food Poisoning in Xingtai and Its Control and Prevention Strategy

REN Wei-hong, YAN Ying-min

(Xingtai Municipal Institute of Health Inspection, Hebei Xingtai 054000, China)

**Abstract: Objective** To Summarize the prevalency natures and epidemic characteristics of food poisoning in Xingtai and to provide its control and prevention strategy. **Method** Data of the verified food poisoning reports and administrative punishment cases were collected and analyzed. **Results** The occurrence season, places and nosogenesis of food poisoning in Xingtai had their own natures and characteristics. **Conclusion** In order to prevent and reduce occurrence of food poisoning and the death in these events, many ways and strategies must be put in practice.

**Key word:** Food Poisoning; Data Collection; Factor Analysis, Statistical; Sanitation

食物中毒对人体健康和生命危害极大,社会广泛关注。本文希望通过对 2003 - 2006 年邢台市食物中毒发生情况进行调查分析,总结邢台市食物中毒发生的规律和流行特点,采取有效的办法和措施,控制和减少食物中毒的发生,降低死亡率,保障人民群众的身体健康和生命安全。

### 1 材料与方法

1.1 材料来源 邢台市卫生监督所接到的 2003 - 2006 年调查核实并依据《食物中毒诊断标准及技术处理总则》<sup>[1]</sup> 确认的食物中毒报告资料和行政处罚资料。

1.2 分析方法 食物中毒情况按发生时间(季节)、发生场所(地点)、致病因素等进行统计分析<sup>[2,3]</sup>。食物中毒处罚案件按执行情况进行分析。

### 2 结果与分析讨论

2.1 基本情况 2003 - 2006 年,全市发生食物中毒 30 起,中毒 699 人,死亡 4 人,病死率 5.72%。其中中毒人数 30 人以上有 6 起,中毒人数达 405 人。见表 1。

2.2 按发生时间(季节)分类统计分析 邢台市食物中毒的发病高峰在第二、三季度。微生物性和有

表 1 2003 - 2006 年邢台市食物中毒发生情况

年份	中毒起数	中毒人数	死亡人数
2003	9	214	0
2004	9	280	4
2005	4	118	0
2006	8	87	0
合计	30	699	4

毒动植物性食物中毒的发生有明显的季节。春、夏气温高,中毒食品多营养丰富,有利于微生物繁殖。剩余食品保存不当,再次食用前未彻底加热,加工中生熟交叉污染等原因造成中毒发生。有毒动植物中毒集中在第二季度,主要是菜豆中毒,有 5 起发生在 6 月,与以往文献报道的菜豆中毒多发生在霜降前后有所不同。而农药及化学物食物中毒无明显季节。见表 2。

2.3 按发生场所(地点)分类统计分析 家庭是食物中毒的主要发生场所。尤以农村家庭聚餐为多。造成家庭食物中毒的食物主要是肉及肉制品,致病因素以细菌性为主。农民红白喜事、过集(会)在自家操办宴席的越来越多,厨师多为临时人员,所用原料从几天前就采购,无冰箱等冷藏设施,加工场所临时搭建或露天,加工用具、容器生熟不分,易造成食品腐败变质。农村有“不干不净吃了没病”的陋习和剩饭菜未经加热或加热不彻底继续食用的习惯,故

作者简介:任卫红 女 副主任医师

表2 食物中毒时间(季节)分布

季度	生物性		有毒动植物		农药及化学物		原因不明		合计	
	起数	人数	起数	人数	起数	人数	起数	人数		
1	1	6	1	5 <sup>a</sup>	1	12	1	2	4	25
2	6	81	6	187	1	4	0	0	13	272
3	4	162	2	27 <sup>b</sup>	2	25 <sup>a</sup>	2	73	10	287
4	1	72	0	0	0	0	2	43	3	115
合计	12	321	9	219	4	41	5	118	30	699

注:a死亡1人,b死亡2人。

易发生食物中毒。集体食堂食物中毒主要发生在建筑工地和学校。工地食堂中毒全部是菜豆中毒。工地食堂多为临时建筑,加工环境差,从业人员为未经卫生知识培训的临时工,加工中未能做到烧熟煮透而造成中毒,同时建筑工地流动性大,易造成监督空白。学校食堂中毒细菌性多见,占71.2%,主要是剩余食品再次食用时加热温度不够所致。许多学校实行承包经营。每个承包户承包一个窗口,一个操作间,食品粗加工、切配、烹调、冷拼,甚至库房均在同一间,易造成交叉污染。有些学校不顾自身条件盲目扩大招生并实行寄宿制,就餐学生猛增,厨房面积有限,加工场所拥挤,为追求利益剩饭不冷藏,再次食用前不彻底加热,极易引起大面积食物中毒,造成不良的社会影响。食物中毒发生场所(地点)分布

见表3。

表3 食物中毒发生场所(地点)分布

中毒发生场所(地点)	中毒起数	构成比(%)	中毒人数	构成比(%)	死亡人数	构成比(%)
集体食堂	12	40.0	429	61.4	0	0.0
饮食服务单位	2	6.7	20	2.9	0	0.0
食品摊贩	1	3.3	2	0.3	0	0.0
家庭	14	46.7	223	31.9	4	100.0
其他场所	1	3.3	25	3.5	0	0
合计	30	100.0	699	100.0	4	100.0

2.4 按致病因素分类统计分析 邢台市食物中毒的致病因素主要是微生物性,其中变形杆菌引起的中毒起数、发病人数最多。其次是有毒动植物。有毒动植物中毒是中毒死亡的主要原因。

表4 食物中毒致病因素分类

致病因素	中毒起数	构成比(%)	中毒人数	构成比(%)	死亡人数	构成比(%)
生物性						
沙门菌	1	3.3	18	2.6	0	0.0
变形杆菌	5	16.7	174	24.9	0	0.0
肉毒梭菌	1	3.3	6	0.9	0	0.0
葡萄球菌肠毒素	1	3.3	8	1.1	0	0.0
蜡样芽胞杆菌	1	3.3	95	13.6	0	0.0
志贺菌属	1	3.3	9	1.3	0	0.0
其他	2	6.7	11	1.6	0	0.0
合计	12	40.0	321	45.9	0	0.0
农药及化学物						
有机磷	1	3.3	2	0.3	1	25.0
亚硝酸盐	2	6.7	16	2.3	0	0.0
毒鼠强	1	3.3	23	3.3	0	0.0
合计	4	13.3	41	5.9	1	25.0
有毒动植物						
动物甲状腺	1	3.3	7	1.0	0	0.0
毒蘑菇	1	3.3	3	0.4	2	50.0
菜豆	6	20.0	204	29.2	0	0.0
甘蔗	1	3.3	5	0.7	1	25.0
合计	9	30.0	219	31.3	3	75.0
原因不明	5	16.7	118	16.8	0	0.0
合计	30	100.0	699	100.0	4	100.0

2.5 原因不明食物中毒 有5起原因不明食物中毒,主要原因是:(1)中毒者或责任报告单位法律意识差,未及时向卫生监督部门投诉或报告,使调查取证不到位或无法采集到有关样品。(2)造成中毒的单位为逃避责任,人为破坏加工场所或销毁可疑食品,使调查无法进行。(3)基层检验能力有限,有些项目无法检测,中毒原因无法查明。

2.6 行政处罚情况 按造成食物中毒的责任单位(个人)进行行政处罚。

发生在集体食堂的食物中毒12起,当地卫生局按有关法律法规对责任单位下达了责令改正、罚款等处罚,被处罚单位有11家自动履行处罚决定,1家既不履行处罚决定又不起诉或申请复议,当地卫生局已申请法院强制执行。发生在餐饮业的中中毒有2起,当地卫生局对1家下达了责令改正、罚款等处罚,该单位自动履行处罚决定。另1家已停业。发生在食品摊贩的一起中毒因摊贩离走,未能处罚。农村家庭聚餐难于比照现行的食品卫生法律法规进行管理,故对发生在家庭中的中毒未进行处罚。

2.7 稽查情况 邢台市卫生监督所稽查科在每年的稽查中,对中毒案件处理落实情况进行检查发现,一方面有些案件由于调查处理不及时,责任单位停业,处罚无法实施。另一方面,案件处罚中说情风严重,出现处罚不规范的问题。如自由裁量过低等。

### 3 预防对策

为有效控制食物中毒,应从以下7个方面加强工作。

3.1 开展预防食物中毒宣传,加强从业人员培训 开展卫生知识宣传,特别加强农村地区的宣传。利用电视、电台、报刊、网络等媒体进行预报,建立预防食物中毒的警示制度。采取集中或到基层进行专题讲座,与教育、烹饪协会等联合等多种形式对从业人员培训。

3.2 提高基层食物中毒的检验、处理水平和能力,建立健全食物中毒预警机制 对基层检验人员进行

培训,提高中毒检验水平;在监督机构建立快速检测室,引进快速检验方法,推广应用新的免疫学、生物化学、分子生物学等先进检验检测技术;加强食物中毒调查处理培训,开展应急演练,提高应急反应能力和处理能力。建立食物中毒应急预案,健全预警机制。

3.3 推行量化分级管理制度,加强与有关部门的沟通与协调 在餐饮业推行食品卫生量化分级管理制度,提高其自身管理水平;与建筑主管部门密切配合,将工地食堂管理纳入建筑工地质量管理体系,将卫生监管的“条”与建筑主管部门的“块”结合起来,从根本上提高卫生监督工作的系统性和主动性。与教育部门密切联系,做好学校食堂的食物中毒预防与调查工作。

3.4 建立农村食品卫生管理的长效机制 借鉴各地的经验,建立适合我市的县卫生监督所和乡镇卫生院结合模式的乡镇卫生监督机构。探索实行集宴、婚(白)宴申报制度、流动厨师管理制度、监督员现场指导制度等适合当地的农村聚餐管理办法。

3.5 及时申请法院强制执行 提高调查处理效率,在法定时限内尽可能完成法定程序,及时向法院递交强制执行申请,保障卫生监督执法工作的顺利实施,震慑不法分子,维护法律尊严。

3.6 发挥稽查作用,建立责任追究制度 按照《卫生行政执法责任制若干规定》,建立卫生行政执法责任追究制度。加强稽查工作,按规定追究有关责任人的监管不到位、失职或处罚不当的责任。

3.7 建立特效解毒剂备用制度 在省级建立特效解毒剂贮存制度,解决基层买不到特效解毒剂而延误治疗的问题,降低食物中毒的死亡率。

### 参考文献

- [1] GB 14938—1994. 食物中毒诊断标准及技术处理总则[S].
- [2] 吴坤,孙秀发. 营养与食品卫生学[M]. 第4版. 北京:人民卫生出版社,2004.
- [3] 郑鹏然,周树南. 食品卫生全书[M]. 北京:红旗出版社,1996.

[收稿日期:2007-03-01]

中图分类号:R15;N34 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)03-0256-03