

- 2008,26(2):52-59.
- [4] 刘录民. 食品生产加工小企业小作坊质量安全监管办法研究[J]. 中国卫生监督杂志,2008,15(1):35-38.
- [5] 张雪松,张婧. 自己动手酿米酒[J]. 农家女,2004(12):57.
- [6] 程烈钧,胡洪跃. 一起白酒铁污染与锰超标的调查[J]. 预防医学文献信息,1996,2(1):40.
- [7] 季克良. 国酒茅台:世界上最好的蒸馏白酒[N]. 经理日报,2005-12-09(B04).
- [8] 陈亦男,黄顺玲,陈焱. 湖南省四县(市)农村不同卫生监督模式居民满意度调查[J]. 实用预防医学,2009,16(1):25-28.

公告栏

中华人民共和国卫生部公告

2010年 第11号

今年入夏以来,一些地方群体性食物中毒事故多发,严重危害消费者身体健康和生命安全。根据全国突发公共卫生事件报告和食品安全监管部门通报的信息,2010年1月-5月,全国共发生108起食物中毒事故,中毒2452人,死亡56人。其中5月份发生18起食物中毒事故,中毒772人,死亡18人。为了预防和控制食品安全事故发生,保护消费者身体健康,根据《中华人民共和国食品安全法》第八十二条的规定,特发布以下预警公告。

一、集中供餐单位要重点防范细菌性食物中毒和菜豆中毒

今年以来,发生在集中供餐单位的群体性食物中毒事故68起,中毒1646人,死亡18人。其中学校食堂发生36起,中毒922人,死亡1人,是事故报告最多的场所。其次是餐饮单位发生18起,中毒495人,死亡1人。集中供餐单位发生食物中毒主要分为细菌性食物中毒和菜豆(又名刀豆、四季豆、面豆)加工不当引起中毒两种情况。细菌性食物中毒发生的主要原因是食品及其原料受到致病菌污染,或没有充分加热杀灭致病菌;菜豆中毒的主要原因是烹制时间短,未能破坏菜豆所含的天然毒素。为此,特别提醒供餐单位要严格食品卫生管理,防止发生群体性食物中毒事故:一是搞好加工场所卫生,生熟分开,减少食品污染环节;二是对于容易被致病菌污染的食品及其原料如肉、蛋和水产品等要彻底加热后食用;三是菜豆烹制时应将全部原料烧熟煮透,确保足够的加热时间。

二、家庭聚餐要防范误食被农药、鼠药污染的食品和有毒植物

今年发生在家庭的食物中毒事故有30起,中毒637人,死亡27人,死亡人数最多。主要原因是农村群众家宴误食被农药和鼠药污染的食品以及误食有毒植物。云南、新疆、广西等地因误食毒蘑菇、野芹菜等有毒植物引起的食物中毒时有发生,而且死亡率较高。因此,特别提醒家庭聚餐要注意食品加工过程的卫生,蔬菜水果要充分浸泡清洗,不要采摘食用野蘑菇等不明植物,防止发生食物中毒。如果不慎误食了农药污染蔬菜水果或有毒蘑菇和野菜,要及时送医院就诊。

三、熟食卤菜制售者应严格管理亚硝酸盐

今年各地报告因加工酱肉、卤菜过量使用或者误用过量亚硝酸盐引发的食物中毒事故有10起,中毒169人,死亡7人。主要原因是在加工卤制畜禽肉类时超量添加亚硝酸盐,或误将亚硝酸盐当作食盐使用。因此,特别提醒熟食卤菜制售单位应严格规范食品添加剂的使用和管理,设置专门场所保管亚硝酸盐,并严格标记和使用管理,防止误食误用。

夏秋季节是食物中毒高发期,食品生产经营单位要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》的各项规定,落实食品安全管理制度,保证食品安全;消费者也要增强自我保护意识,在消费过程中发现违法生产行为或者发生健康损害的,要及时向当地人民政府食品安全监管部门报告。

特此公告。

二〇一〇年七月三日