

50 年来新疆维吾尔自治区食品卫生科研工作简要回顾

黄愿峰 新疆食品卫生分会 (830002)

食品卫生工作是预防医学重要的组成专业之一,它的工作质量优劣直接关系到各族人民群众的健康问题。食品卫生专业工作者的主要任务之一是研究各类食品中可能存在的威胁人们健康的有害因素及其预防措施。最终清除其有害因素,防止食源性疾病发生,从而保证人民身体健康。

1 新疆食品卫生工作发展概况 1953 年在国家“预防为主”卫生方针指导下,中央决定在全国建立省、地、县三级卫生防疫站。食品卫生工作一开始就被列入卫生防疫站重点工作之一。由点到面逐年扩展其工作覆盖面。自从《中华人民共和国食品卫生法(试行)》颁布以来,我区依法先后成立了各级食品卫生监督检验所,全自治区专职食品卫生监督员由 52 名,逐年增加至近 600 人(1999 年 5 月)。食品卫生检验人员由 46 人增加至近 300 人。初步形成了全自治区食品卫生监督监测网络。

五十年代由于多种原因,食品卫生经常性监督检查,常与各级爱国卫生运动委员会合作开展工作,只能进行一般性感官检查为主的日常工作,谈不上有多少技术含量。1960 年后,由于各种食源性疾病和营养缺乏症不断发生,各级专业人员执着追求事业,努力创造条件,认真深入现场调查研究,不断发现问题和解决问题,为自治区各族人民解除病害,做出了一定的贡献。

2 新疆食物中毒的控制

2.1 国内首先确诊肉毒中毒病例 1958 年在伊犁地区察布查尔锡伯族自治县,长期存在着“察布查尔病”,其发病特点是:每年 4-5 月间有一些人出现显著脑神经症状,起病急,但不发烧,病死率颇高,血清学检查结果,排除了脑炎的可能性。当年,正当发病季节,吴朝仁教授等专业人员深入病区,进行历史病例资料的分析,寻找患者,搜集中毒食品,经外毒素检测,确诊为肉毒中毒。这一事实,1960 年发表在《新疆日报》,引起国内重视。

毒,防疫站接到报告后,立即奔赴中毒现场调查诊断和抢救。当时,新疆还没有肉毒抗毒素,立即向兰州生物制品所求救。该所所长亲自带着抗毒素乘专机来协助抢救,救治了中毒者 34 人。从 1949~1980 年间据不完全统计,新疆共发生肉毒中毒 765 起,中毒者 2 396 例,死亡 240 例,平均病死率为 10.01%。肉毒中毒主要发生在北疆,北疆石河子地区为高发区。南疆发生中毒较少,仅 1969 年南疆巴音郭楞蒙古自治州和 1973 年阿克苏地区各发生一起中毒。1999 年 2 月库尔勒发生一起 A 型肉毒中毒,中毒者 21 人,死亡 7 人。主要与当地群众缺乏预防中毒科普知识,加之当地医疗人员诊治该中毒缺乏经验等有关。

1975 年自治区肉毒科研协作组对北疆 26 个县的 1 725 份土壤、食物试样作了肉毒梭状芽孢杆菌的芽孢监测,检出率为 16.8%,其中塔城县为 40.0%。在 289 份阳性试样中 A 型占 67.5%,B 型占 17.0%,AB 混合型为 13.2%。在南疆 7 个县采试样 222 份均未检出菌株。1984 年乌鲁木齐某奶牛场,用存放 4 天的豆腐渣喂奶牛,导致 15 头奶牛肉毒中毒,死亡 5 头。经检验从豆腐渣中检出肉毒梭菌外毒素。七十年代末黄愿峰、马秀云等进行抑制肉毒梭菌产毒的研究,他们用黄曲霉 3042 菌、维生素 C、酸牛奶等加入发酵豆酱中进行抑制梭菌产毒试验研究。该文章曾在辽宁兴城的全国食品卫生学术会议上进行学术交流。它给人们提供了不会产生肉毒毒素的制作发酵豆制品的安全新途径。新疆专业技术人员在防治肉毒中毒研究方面取得了不少成绩,该课题研究协作组的代表参加 1978 年 6 月新疆科学大会并获了奖。1982 年夏宏器、黄愿峰等收集了大量国内外肉毒中毒资料,编著出版了《肉毒中毒》,得到了国内外同行的好评。

2.2 棉酚中毒的发现 五十年代在新疆南部喀什地区伽师县,七十年代在吐鲁番县有一些人,见了阳光全身就会出现烧灼感,年青妇女不育症等病症,当地称“伽师病”。吐鲁番人称为“怕太阳病”。自治区卫生厅先后组织各大医院派医疗队赴现场诊治患者,仍搞不清楚是什么病,向上级报告称之“原因不明不育症”。1972 年

夏季由乌鲁木齐市卫生防疫站牵头组织了内科、妇产科、中医科和食品卫生专业人员等 6 人组成科研小组,赴吐鲁番县红光公社第二生产队,深入调查,发现患者分布与生产队划分有明显关系。进一步了解发现当地生产队社员均为棉农,每天均食用棉籽油;未发病的生产队农民是把棉籽统一上交县榨油厂,经过压榨精炼之后才食用,而发病的生产队棉农是将棉籽用自己土法压榨后就食用(即毛壳生棉油,含有大量棉酚、棉绿素等有毒物质)。科研小组使用毛壳生棉油做了动物试验,发现如果农民食用毛壳生棉油达 12 个月左右,就可以出现“怕太阳病”,出现烧灼感和不育症等临床症状。小组将调研结果向吐鲁番县革委会做了书面报告。随后书写论文,获 1978 年自治区科学大会表扬。因此,在七十年代末“伽师病”也由原诊断“水源性微量元素缺乏症”重新确诊为“棉酚中毒症”,目前该地区不育症发生率降至 1.9%。

2.3 1975 年乌鲁木齐西河坝街回民马××家发生一起在肉孜节因食用羊肉粉汤而引起碳酸钡中毒 8 人,死亡 3 人。中毒者在用餐后 1~2 h,即出现口、食道、胃烧灼感,口干、流涎、恶心、呕吐、腹泻,继而出现呼吸肌、心肌麻痹、血压上升、心律不齐等症状。严重者可发生心跳和呼吸骤停,随之意识丧失而死亡。自治区人民医院急救科请求乌鲁木齐市卫生防疫站医生协助诊断,乌鲁木齐市防疫站派食品卫生专业人员立即检验可疑的剩余食物和中毒者排泄物,最后确定为碳酸钡中毒,属罕见的化学性中毒事件。

2.4 其它如细菌性中毒、亚硝酸盐、组织胺、河鲀酸等中毒均有偶尔发生。各类细菌性中毒多发生在婚宴中,其它均为误食而发生。1978 年 5 月某厂工人因食用河鲀鱼中毒,中毒者为父女 2 人,女儿死亡,父亲经抢救脱险,但遗留残疾。1991 年新疆吐哈油田会战,某工地 89 名职工因食用“刀昌鱼”,而引起组织胺中毒。

3 新疆癞皮病防治研究状况 癞皮病(pellagra)是由于人们膳食中缺乏尼克酸所致的一种营养缺乏症,在新疆癞皮病主要发生在南疆的喀什、和田地区农村,估计在新疆约有 20 个县(市)发现过癞皮病。预防医学专业人员于 1959 年赴南疆莎车、泽普二地农村调查,癞皮病发病率高达 40%~50%,直接影响南疆 4 个地、州几百万人的身体健康。为了查清癞皮病的病因,自治区政府非常重视,邀请中国预防医学科学院有关专家指导,先后组织了几千名各类医学专业人员,深入农村进行了综合性调查研究和防治工作。调查中发现,当地群众膳食结构单一,每天以玉米面为主食,不吃或极少吃蔬菜和水果,煮玉米糊时不加碱。根据当地饮食特点,专业人员进行了动物实验和人体抗癞试验,其结果证实,如果在烹调玉米糊时加些碱,可以把玉米中结合型尼克酸转变为游离型尼克酸,容易被人体吸收利用,可以防止癞皮病的发生。通过几十年的努力奋斗,到 1985 年癞皮病基本得到控制和消除。

几十年来新疆食品卫生工作者,在党的领导下,努力奋斗,共同协作,认真地做好经常性卫生监督工作,有效地预防和控制了食物中毒,消除了较严重的营养缺乏病,参加了全国食品卫生标准科研协作组,参与标准的制定。1995 年我们在卫生部食品卫生监督检验所和 WHO 西太办事处 Hazzard 教授的支持下,开展了维吾尔族食品的 HACCP 研究工作,取得了成效。

深圳市食品卫生工作概况

田永张 刘小立 深圳市卫生防疫站 (518020)

深圳市卫生防疫站建站于 1979 年,是在原宝安县卫生防疫站的基础上组建的。建站初期仅 28 名工作人员,业务用房不足 300 m²。1982 年更名为深圳市卫生防疫所,1992 年再次改名为深圳市卫生防疫站。1993 年通过计量认证,编制增至 230 人。1996 年被国家卫生部评为计划单列市一等卫生防疫站,1994 年,1998 年先后成为中山医科大学、华西医科大学教学防疫站。1979 年全市仅有 2 名专业技术人员专职负责全市 232 个饮食门店、食品加工厂和仓库等重点单位的监督检查,对农贸市场的食品进行初步管理。到 1998 年,全市已有 8 个食品卫生监督执法单位,81 名食品卫生监督员,负责对全市 23 520 户食品生产经营单位进行食品卫