

海南省学校食物中毒现状及分析

王红美 杨 斌 赵仁敏
(海南省疾病预防控制中心,海南 海口 570203)

摘 要:为有效预防控制学校食物中毒事件的发生,合理有效提高学校食品卫生监督质量,通过举例分析海南省 1999 年~2003 年在学校发生的食物中毒事件,提出学校食品卫生监督管理存在的问题,建议学校食品卫生监督工作的重点在于加强食堂的卫生监督和对开展健康教育。
关键词:食物中毒;学生;安全管理

A Study on supervision and management of food safety in schools
Wang Hongmei, et al.

(Hainan Provincial Center for Disease Prevention and Control, Hainan Haikou 570203, China)

Abstract: The occurrence of food poisoning in schools is increasing with the development of market economics. In order to prevent and control food poisonings in schools effectively, it is urgent to improve the quality of supervision and management of food safety in schools. Through presenting the food poisonings occurred in school in Haikou city from the year 1999 to 2003, the authors put forward the existing problems of supervision and management of food safety in the schools. The key to ensuring food safety in schools is believed to be promoting the supervision and management of the food hygiene and developing health education to students and kitchen staff.
Key Words: Food poisonings; Students; Safety Management

随着社会经济的发展,多元化的办校教育和学校后勤社会化,学校食堂的管理体制较之计划经济时期有了重大的改变。一些学校食堂由于管理上存在问题,食物中毒事故时有发生。这一方面严重影响了广大师生的身体健康和生命安全,影响学校的正常教学秩序,另一方面危及当地的社会稳定。为了更好地开展学校食品卫生安全工作,预防食物中毒的发生。现对海南省 1999 年~2003 年的学校食物中毒事件进行举例分析,以探讨防治机制。

1 1999 年至 2003 年海南省在学校发生的食物中毒情况 1999 年~2003 年全省报告共发生食物中毒 41 起,中毒人数 1 193,死亡人数 9 人。其中在学校发生的食物中毒共有 12 起,占全省食物中毒的 29%,中毒人数 944 人,占全省食物中毒人数的 79%,无死亡人数。
1.1 中毒的致病因素分析 在学校发生的食物中毒中,发生起数和中毒人数最多的是微生物性食物中毒,这主要是因学校食堂提供不卫生食品所致,其

次是有毒植物中毒(见表 1)。非学校食堂食品引起的食物中毒主要是因学生误食有毒的天然植物(麻枫果)和直接摘吃地里污染农药的香瓜。

表 1 学校食物中毒的致病因素和致病食物来源

	校内食物				校外食物			总计
	微生物性	化学性	不明食物	合计	化学性	有毒植物	合计	
起数	6	1	1	8	1	3	4	12
占中毒总起数 %	50.0	8.3	8.3	66.7	8.3	25.0	33.3	100
中毒人数	696	75	21	792	37	115	152	944
占中毒总人数 %	74	8	2	84	4	12	16	

1.2 中毒的时间和人群分布 微生物引起的食物中毒发生的时间一般在 6~11 月,有毒动植物(主要是热带植物麻枫果)引起的中毒一般在 6~7 月;学校发生中毒的中毒者年龄一般在 7~15 岁,主要分布在中小学校。(见表 2)。

2 原因
2.1 学校的食品卫生监督管理难度大,影响卫生监督的因素多 2003 年全省共有学校食堂 839 所,已

作者简介:王红美 女 硕士生

发放食品卫生许可证 407 所,发证率仅 48.5%,有 51.5%的学校食堂在无证经营。主要原因在于学校对食堂投入少,学校食堂卫生条件差而达不到卫生许可证发放条件。2003 年全省组织食品卫生安全工作督查,检查 64 所学校食堂,其中有 30%的学校食堂需整改后才能符合卫生要求。

表 2 学校中毒事件的人群分布表

	大学	中学	小学	幼儿园	中小幼 综合学校	合计
中毒起数	2	1	5	2	2	12
占中毒总起数 %	16.7	8.3	41.7	16.7	16.7	
中毒人数	81	238	315	89	221	944
占中毒总人数 %	8.6	25.2	33.4	9.4	23.4	

相当一部分学校不重视食堂的管理与建设,一些学校的食堂是由危房改造的建筑。在学校管理社会化后,一些学校更是疏于管理,一个学校有几个食堂,一个食堂由几个人承包,食堂内部转营承包的情况非常普遍,约占 90%。由于学校管理的特殊性,卫生行政部门在监督管理中往往指导多、处罚少,有时即使实施了处罚,也常常因行政干预难以执行,造成卫生监督检查工作的被动、低效率和重复劳动。2000 年 9 月发生 200 多名学生重大食物中毒的某重点中学,其教学大楼是 20 世纪 90 年代的建筑、设备齐全,校园有亭台楼榭,运动场有先进的塑胶跑道,但该学校的食堂位于学校的边远角落,是学校最差的,建于五六十年代,屋顶未完全封闭的建筑。食堂面积小,由家属承包,分 3 个食堂竞争经营。各食堂缺乏应有的防鼠、防蝇、食品冷藏和生熟分开及餐具消毒等卫生设施。卫生部门几乎每年都向学校发出整改意见,但学校都以“教育部门不拨新建食堂经费”为由而不对食堂改造,出于考虑“全国重点中学”的名誉、压力及“文教卫生是一家”,卫生部门没有对其进行处罚,该学校食堂的卫生许可证已经过期一年了,卫生部门也只是按常规进行监督监测,在中毒发生前几天卫生部门还抽检餐具检验不合格并提出整改意见,但校方未引起重视。中毒事件引起政府重视,半年内建起新食堂。

2.2 教育部门对学校食堂卫生管理的认识不足
2003 年全省组织食品卫生安全工作督查,几乎所有市教育局每年都与学区和各学校、幼儿园签订《安全责任书》,把食堂卫生工作和预防食物中毒工作列入责任目标中,明确学校第一把手为安全工作的第一责任人,执行安全工作一票否决制度。但从检查情况看,多数学校食堂的卫生管理未到位,领导者的责任不清,对发生中毒事件的大专院校和重点中小学,仅追究中层领导的责任而未追究主要领导责任;没有把学校食堂管理列入学校的日常工作中,在对

学校考评时依然是重教学、重升学率,没有把学校食品卫生安全工作列入重要议事日程。

在食堂承包给私人经营后,一些学校对学生食堂承包单位放任自流、不闻不问,缺乏日常卫生管理,造成学校食堂卫生管理的空白。相当一部分乡镇学校食堂卫生条件差,有的没有食堂,学生用餐由学校的家属或附近的家庭提供。

学校对学生很少开展食品卫生安全知识教育,学生缺乏对食品卫生安全的自我保护意识,没有养成良好卫生习惯,造成学生误食有毒植物麻枫果事件和直接摘吃喷农药的香瓜中毒事件(麻枫树分布于热带地区,是海南的常见植物,麻枫果名叫“假花生”,其有的蛋白的毒性与蓖麻毒蛋白类似,成人吃下 3 粒就可中毒,儿童中毒量则更小)。

2.3 食品从业部门本身的问题 集体食堂供餐条件达不到相应的卫生要求,是集体食物中毒的主要原因。相当部分的学校食堂卫生条件较差,层层承包、转包、外包,承包合同也没有明确食物中毒事件的责任,承包商追求利润不愿意增加对食堂基础建设的投入、增设必要的设备和食物保护措施,采购劣质无卫生许可证企业生产的食品,使食品安全隐患增多。2001 年 9 月 30 日某市一小 60 名学生吃早餐食物中毒,就是因为食用了学校食堂采购的无卫生许可证的工厂制做的被蜡样芽孢杆菌污染的炒米粉而造成的。

学校和食堂经营者疏于对从业人员进行卫生知识培训和卫生管理,从业人员缺乏卫生意识和卫生操作习惯。患有《食品卫生法》中规定的食品从业人员职业禁忌症后未及时调离,仍制做加工食品供学生食用,这是造成食品污染和导致食物中毒的最重要原因之一。2000 年 9 月某重点中学发生学生重大食物中毒事件,中毒原因是由于学校食堂卫生管理不善,厨房工作人员吃海鲜腹泻后仍然参加食品制做,造成学生食用副溶血性弧菌污染的食品,引起 200 多学生中毒的重大食物中毒事件。

学校对食堂安全保卫差,闲杂人员随意出入,给投毒分子以可乘之机。2001 年 2 月海口市某幼儿园 75 名儿童发生毒鼠强中毒恶性事件,投毒者是该幼儿园教师,由于对幼儿园领导不满而向食堂白糖投毒造成提供给儿童的地瓜糖水污染毒鼠强。

3 对策 海南省学校食物中毒无论在中毒起数上还是在中毒人数上都占重要的比重,抓好学校的食品安全管理可在整体上降低海南省的食物中毒。学校食物中毒的防治工作应主要抓好对学校食堂的卫生监督,明确教育部门的学校食堂管理责任,对学生

进行食物安全的宣传教育。

3.1 卫生部门加大执法力度,做好食品卫生宣传和培训工作 严格履行《食品卫生法》赋予的监督管理职责,按照《食品卫生法》和《食品卫生监督量化分级管理制度》等有关法律、法规和标准进行监督,对不符合条件的食堂不办卫生许可证,已办证的要撤消,取缔校内无证饮食摊点。对学校的食品卫生每学期至少要监督4次以上,对违反《食品卫生法》的事实要立案处理。同时,加强法律、法规和食品卫生知识宣传,帮助学校不断完善卫生设施,提高卫生管理水平,协助学校搞好从业人员卫生知识培训,提高从业人员的卫生意识。

3.2 教育部门明确责任,加强学校食品卫生管理 学校要分清责任,落实措施,加强学校食堂基础设施建设,改善食堂卫生条件,无卫生许可证的食堂不得制做食品。学校依据《食品卫生法》和《学生集体用餐监督管理办法》的规定,制定完善的卫生管理制

度,在承包合同中明确食物中毒事件的责任,对食品的采购、加工、储存、运输和销售等各环节进行严格控制和管 理,做到层层把关,层层监控,将管理制度、工作责任层层落实。

3.3 普及食品卫生知识,提高学生自我保护能力 卫生部门和教育部门协助学校开展健康教育,普及食品卫生知识,建议各级各类学校应将食品卫生教育列入教育计划,安排教学课程,并针对学生不同年龄及青少年特点,结合海南有毒植物分布和危害情况进行形式多样、生动有趣的食品卫生教育,以增长学生的食品卫生知识,提高自我保护能力。

3.4 严格执行食物中毒报告制度,制定中毒事件追究学校领导责任制 卫生、教育部门要加强对学校和学校医务人员的培训工作,提高他们中毒事件的报告、现场保护和处理能力,落实中毒事件的领导责任制。

[收稿日期:2004-02-18]

中图分类号:R15;Q595.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)03-0246-03

从直接食用的生葱中检出沙门氏菌的报告

郑华英 刁平 朱焰 孙敏 方敏 陈汛芳 李秋玲 王永红 余军
(武汉市疾病预防控制中心,湖北 武汉 430022)

摘要:为提高食品卫生水平,1999年~2001年对佐料卫生状况进行调查,共检样120件,自调味品小葱中分离出肠道致病菌鼠伤寒沙门氏菌、纽波特沙门氏菌各1株。由此提示引起食源性传染病的食品是多样化的。

关键词:调味品;食品污染;沙门氏菌属

A report on salmonella isolated from raw spring onion

Zheng Huaying, et al.

(Wuhan Municipal Center for Disease Prevention and Control, Hubei Wuhan 430022, China)

Abstract: An investigation of the state of condiments hygiene in catering was carried out in the period from 1999 to 2001 in Wuhan. 120 samples were examined for pathogenic bacteria. A strain of *S. typhimurium* and a strain of *S. newport* were isolated from raw spring onion. It indicates that the foods which can cause foodborne diseases are varied.

Key Words: Condiments; Food Contamination; Salmonella

1999年~2001年对武汉市餐饮业佐料卫生状况进行了调查,自佐料小葱中分离出肠道致病菌鼠伤寒沙门氏菌、纽波特沙门氏菌各1株,现将检验结

果报告如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源 在市区随机选择30个位于道口路边的餐饮摊点,30个小型餐馆,无菌操作采集调味

作者简介:郑华英 女 副主任技师