

食品中毒

2011—2014年宁夏食物中毒事件分析

黄锋, 刘凯

(宁夏回族自治区卫生监督所, 宁夏银川 750004)

摘要:目的 分析近年来宁夏回族自治区境内食物中毒事件的特点和存在的问题,为制定防控策略提供科学依据。方法 采用描述性流行病学方法,对2011—2014年宁夏发生的食物中毒事件进行分析。结果 2011—2014年宁夏共报告食物中毒50起,中毒540人,死亡4人,病死率0.74%;中毒原因以微生物和有毒动植物为主,不明原因的食物中毒16起,占32.00%;中毒事件呈现明显的季节特性,以第二、三季度为主;引发中毒的场所主要为家庭和餐饮服务单位,又以农村地区居多。有3起发生在宗教活动场所,中毒94人。结论 近年来宁夏食物中毒主要由微生物和有毒动植物引起。

关键词:食物中毒;流行病学;事件分析;宁夏

中图分类号:R155;R18 文献标志码:A 文章编号:1004-8456(2015)S-0060-03

DOI:10.13590/j.cjfh.2015.S.019

Analysis on food poisoning events in Ningxia from 2011 to 2014

HUANG Feng, LIU Kai

(Health Supervision Institute in Ningxia Hui Autonomous Region, Ningxia Yinchuan 750004, China)

Abstract: Objective To analyze the epidemiological characteristics and problems of food poisoning events in Ningxia and provide scientific basis for developing prevention and control strategies. **Methods** The data of food poisoning events in Ningxia from 2011 to 2014 were analyzed using descriptive epidemiologic method. **Results** There were 50 food poisoning events reported in Ningxia, resulting in 540 cases and 4 death. The main pathogenic factors were microorganisms and poisonous plants. There were 16 poisoning events have unknown reasons (32.00%). The second and third quarters were at the peak during a year when food poisoning events frequently occurred. The rural households and food service units were the main places. But a total of 3 food poisoning events were reported with 94 victims. Microorganism caused the largest percentage of food poisoning events. **Conclusion** In addition to the traditional control measures, to rationalize the regulatory system, strengthen disposal capacity of investigation and laboratory testing about foodborne disease, while combining the actual of Ningxia increased reporting content and carried out monitoring continuously and systematically in order to prevent food poisoning effectively.

Key words: Food poisoning; epidemiology; event analysis; Ningxia

食物中毒具有潜伏期短、来势急剧、病人集中的特点,严重危害消费者身体健康和生命安全^[1]。本文搜集整理了2011—2014年宁夏回族自治区境内食物中毒事件相关资料,进行分析,以期掌握近年来宁夏地区食物中毒事件的发生特点及存在的问题,为制定防控策略提供科学依据和建议。

1 材料与方法

1.1 材料

材料来源于中国疾病预防控制中心信息系统中的

网络直报和卫生监督机构报告数据。所有事件均经核实且符合《食物中毒诊断标准及技术处理总则》要求。

1.2 方法

采用描述性流行病学方法,对2011—2014年发生的食物中毒事件进行分析。应用Excel 2007软件整理数据,SPSS 19.0软件进行统计分析。

2 结果

2.1 基本情况

2011—2014年间,宁夏回族自治区共报告食物中毒50起,中毒540人,死亡4人,病死率0.74%(4/540)。4年中,2013年食物中毒发生起数和中毒人数最多,分别为18起和161人;2011

年发生起数最少,只有6起;而2014年中中毒人数最少,只有123人。食物中毒发生起数有逐年增多倾向,见表1。

表1 2011—2014年宁夏食物中毒发生情况

Table 1 Food poisoning occurred in Ningxia from 2011 to 2014

年份	中毒起数	构成比/%	死亡人数	中毒人数	构成比/%
2011	6	12.00	1	132	24.44
2012	10	20.00	0	124	22.96
2013	18	36.00	0	161	29.81
2014	16	32.00	3	123	22.78
合计	50	100.00	4	540	100.00

2.2 季节分布

4年间,宁夏食物中毒呈现明显的季节特性,以第二、三季度为主。第二季度发生起数和中毒人数均最多,为29起,397人,占中毒事件的58.00%(29/50)和中毒人数的73.52%(397/540);第四季度最少,只有4起9人,见表2。

表2 2011—2014年宁夏不同季节食物中毒发生情况

Table 2 Food poisoning occurred in different seasons in Ningxia from 2011 to 2014

季度	中毒起数	构成比/%	中毒人数	构成比/%
一	6	12.00	43	7.96
二	29	58.00	397	73.52
三	11	22.00	91	16.85
四	4	8.00	9	1.67
合计	50	100.00	540	100.00

2.3 场所分布

4年间,食物中毒发生场所主要集中在家庭和餐饮服务单位。发生在家庭的最多,共24起,中毒130人;发生在餐饮服务单位次之,共13起,中毒160人。另外,有3起食物中毒发生在宗教活动场所,中毒94人,见表3。

表3 2011—2014年宁夏不同场所食物中毒发生情况

Table 3 Food poisoning in different places in Ningxia from 2011 to 2014

场所类别	中毒起数	构成比/%	中毒人数	构成比/%
家庭	24	48.00	130	24.07
餐饮服务单位	13	26.00	160	29.63
集体食堂	7	14.00	135	25.00
宗教活动场所	3	6.00	94	17.41
其他	3	6.00	21	3.89
合计	50	100.00	540	100.00

2.4 致病因素

4年间,宁夏食物中毒的发生原因主要为微生物性食物引起,共发生22起,占44.00%(22/50);中毒353人,占65.37%(353/540)。化学性食物中毒发生最少,共发生4起,中毒47人,分别占8.00%(4/50)和8.70%(47/540),见表4。

表4 2011—2014年宁夏食物中毒发生原因情况

Table 3 Causes food poisoning in Ningxia from 2011 to 2014

中毒原因	中毒起数	构成比/%	中毒人数	构成比/%
微生物性	22	44.00	353	65.37
化学性	4	8.00	47	8.70
有毒动植物	8	16.00	38	7.04
不明原因	16	32.00	102	18.89
合计	50	100.00	540	100.00

3 讨论

2011—2014年间宁夏回族自治区共报告的50起食物中毒事件具有以下特点:①中毒原因以微生物和有毒动植物为主;②呈现明显的季节特性,以第二、三季度为主;③中毒场所以家庭和餐饮服务单位为主,又以农村地区居多;④微生物性食物中毒最多。这与全国^[2]和部分省市^[3-5]的情况基本相符。

分析宁夏地区食物中毒事件发生情况,有以下几个问题值得注意:(1)4年间,不明原因的食物中毒16起,占总数的32.00%,不仅远高于全国,也高于邻近的甘肃省^[6]。究其原因,固然有病因物质复杂^[7,8]、留样送检缺失^[9]等因素,但也暴露出宁夏地区食物中毒的调查处置和实验室鉴别诊断能力等方面还存在很多不足,有待提高。(2)2000年以来,宁夏地区食物中毒报告出现过两次较大幅度的波动,均非自然流行特征:第一次,2002年发生6起,2003年猛增到29起^[10]。主要是因为《突发公共卫生事件应急条例》的颁布实施,将食物中毒报告纳入法制化轨道,有关部门重视并规范了报告制度,瞒报、漏报现象有所减少;第二次,由2010年历史最低的2起持续增加到2013年的18起。宁夏地区食物中毒形势似有恶化趋势,其实不然,分析原因主要是:2008年三鹿奶粉事件后,我国食品安全监管体制发生重大变化,《食品安全法》要求餐饮服务、集体食堂等监管职能由卫生监督机构划转食药监部门。2010年宁夏虽做了相应调整,但仅仅停留在行政主管部门变更层面,新的执法队伍和报告制度均未建立,尤其在农村地区。这导致原本通过卫生监督机构和疾病预防控制信息系统上报的数据,在质量和数量上出现较大偏差。截至2014年末尚未调整到位。可见,由于监管体制、机制上存在的问题很容易对食物中毒现状和流行趋势做出错误判断,对食物中毒事件的防治和监测影响极大。(3)宁夏是回族聚居区,近三分之一、200多万人口信奉伊斯兰教。2011—2014年发生在宗教活动场所的食物中毒事件共有3起,中毒94人,分别占总数的6.00%和17.41%,有一定的地域特点。主要是因为:①回族群众在庆祝开斋节(也称宰牲节)、古尔邦节等重大节日时,除举行宗教仪式外,常会大规模集

体聚餐,以农村地区居多。很多食品在宗教活动前很久就已加工完成,存放时间较长;受条件制约,冰箱等保鲜设备较少,贮存能力有限,加之温度较高,有害微生物大量滋生,食物非常容易腐败变质。②回族群众在聚餐时,习惯由家人或亲朋在家烹饪食物,他们多是非专业烹饪人员,很少经过卫生知识培训,食品安全意识淡薄。案板、刀具混用,加工、贮存食物生熟不分等行为很常见。平时自家就餐尚可,一旦短时间集中接待大量人员,由于防治经验不足、卫生知识欠缺,非常容易发生食物中毒事件。

食物中毒监测是食物中毒预防和控制的关键策略和措施,连续、系统地开展食物中毒监测,有助于探明食物中毒的发生现状及流行趋势,有助于决策部门制定更为针对性的控制措施^[11]。就宁夏地区食物中毒发生特点和存在的问题,除传统的防治措施外,提出以下建议:(1)尽快理顺食品安全监管体制,建立覆盖广大农村地区的食品安全监管体系,组建执法队伍,加强食物中毒等食源性疾病的监测报告,减少瞒报、漏报现象的发生。(2)加大投入,加强职能部门食源性疾病的调查处置和实验室检测能力,为食源性疾病的鉴别、诊断提供有力的技术支撑。(3)结合宁夏实际,在国家统一报告卡的基础上,科学合理地增加报告内容,并保持内容和系统的相对稳定,以便连续、系统地开展监测。(4)加强食品药品监管部门与

卫生监督及疾病预防控制机构之间的信息共享和沟通,减少部门割裂带来的困扰。

参考文献

- [1] 宋文磊,张建新,梁晓军,等. 昆山市2006—2011年食物中毒流行病学分析[J]. 现代预防医学,2014,41(1):25-27.
- [2] 曾望军,鄢力祥. 2005—2011年我国食物中毒状况分析[J]. 现代预防医学,2013,40(19):3569-3571.
- [3] 吕宇,刘祖阳,兰真,等. 四川省2010年食物中毒情况分析[J]. 现代预防医学,2013,40(19):3574-3577,3581.
- [4] 马晓晨,滕仁明,赵耀,等. 2010—2012年北京市食物中毒事件流行病学分析[J]. 中国食品卫生杂志,2014,26(3):292-294.
- [5] 李永红,蒋玉艳. 2005—2011年广西食物中毒事件流行病学特征分析[J]. 中国食品卫生杂志,2012,24(5):463-467.
- [6] 杨琛,崔燕. 2004—2012年甘肃省食物中毒事件分析[J]. 中国食品卫生杂志,2013,25(6):561-563.
- [7] 程景民,卢祖洵. 2000—2004年我国食物中毒情况分析[J]. 山西医科大学学报,2006,37(1):51-52.
- [8] 李燕,吕强,方刚,等. 2006—2009年四川省食物中毒事件分析[J]. 预防医学情报杂志,2012,28(5):351-354.
- [9] 吕建华. 影响查明食物中毒原因的主要因素与对策[J]. 职业与健康,2008,24(16):1660-1661.
- [10] 梁建宁,尹华. 宁夏地区2003年食物中毒情况分析[J]. 宁夏医学杂志,2006,28(10):795-796.
- [11] 陈坤才,毛新武,景钦隆,等. 广州市2008年食物中毒监测分析[J]. 热带医学杂志,2009,9(11):1316-1319,1339.

食品中毒

一起扁豆食物中毒的现场流行病学调查

陈夏威,何伦发,郭艳,张浩玲,曹舜珊,余慕莎,吴经纬
(广东省中山市疾病预防控制中心,广东 中山 528403)

摘要:目的 调查某公司发生的一起食物中毒事件,利用现场流行病学和卫生学调查方法分析事件的危险因素,并提出预防措施。方法 制定病例定义,开展病例搜索和个案调查,采用描述性流行病学方法分析事件特征,开展回顾性队列研究和剂量-反应关系分析探讨危险因素,现场卫生学调查分析事件发生影响因素。结果 从某公司员工中共搜索到40例病例,罹患率为19.4%(40/206),临床表现为恶心(100%,40/40)、呕吐(82.5%,33/40)、头晕(82.5%,33/40)、腹痛(65.0%,26/40)、头痛(30.0%,12/40),潜伏期最短0.5h,最长5h。流行曲线符合点源暴发模式,回顾性队列研究结果提示可疑食物为1月19日午餐的扁豆炒肉($RR=8.8,95\%CI:1.3\sim 60.8$),剂量-反应关系分析结果显示进食量越多的员工,发病的危险性越大($\chi^2_{Trends}=7.8,P<0.05$)。现场卫生学调查提示,事件发生的可能危险因素是烹煮时间不足,导致扁豆未能煮熟煮透。结论 本次食物中毒事件为进食未煮熟的扁豆引起。应加强食品从业人员食品安全意识,掌握正确的食品烹饪方法。

关键词:食物中毒;现场流行病学调查;剂量-反应关系;队列研究;扁豆

中图分类号:R155;R18 文献标志码:A 文章编号:1004-8456(2015)S-0062-04

DOI:10.13590/j.cjfh.2015.S.020