

食物中毒

韶关市 2002—2011 年植物性食物中毒流行特征分析

倪秀锋, 卢志坚

(韶关市疾病预防控制中心, 广东 韶关 512028)

摘要:目的 分析近年韶关市植物性食物中毒发生的原因和特点,为预防食物中毒提供科学依据。方法 收集 2002—2011 年植物性食物中毒监测资料进行统计分析。结果 2002—2011 年韶关市共发生植物性食物中毒 31 起,中毒人数 384 人,死亡 8 人,中毒死亡人数占同期食物中毒死亡人数的 72.73%。第二季度为全年中毒高发季节;引起中毒的食物主要为毒蘑菇和苦瓠瓜;中毒发生场所主要在家中和学校;学生为高发人群;钩吻及毒蘑菇中毒是造成人员死亡的主要原因。结论 针对韶关市植物性食物中毒以学生为高发人群,家庭和학교为高发场所的特点,要加强学校、学生食物中毒的预防,要提高食品安全健康教育的有效性。

关键词:食物中毒; 流行病学; 健康教育

中图分类号: R155.3 文献标识码: A 文章编号: 1004-8456(2013)02-0182-04

Epidemiological analysis on botanical food poisoning in Shaoguan in 2002 - 2011

Ni Xiufeng, Lu Zhijian.

(Shaoguan Center for Disease Control and Prevention, Guangdong Shaoguan 512028, China)

Abstract: Objective To study the epidemiological characteristics of botanical food poisoning outbreaks in Shaoguan and provide scientific basis for prevention. **Methods** Descriptive epidemiological method was applied to analyze the data of botanical food poisoning outbreaks during 2002 - 2011. **Results** Thirty-one outbreaks happened with 384 sufferers and 8 dead cases during 10 years. summer was the higher seasons of food poisoning and location of the food poisoning was mainly at home and in school. School students were high-risk population. The main factor of outbreaks were poisonous mushrooms and lagenariasiceraria, but gelsmium elegans and poisonous mushrooms were the leading causes of death. **Conclusion** In order to improve the prevention and control effect, it is necessary to strengthen food poisoning prevention in the schools, and enhance the food safety health education.

Key words: Food poisoning; epidemiology; health education

有毒动植物中毒是指一些动植物本身含有某种天然有毒成分或由于贮存条件不当形成某种有毒物质被人食用后引起的中毒^[1]。其中,植物性食物中毒是由于食入植物性中毒食品引起的食物中毒^[2]。常见的含有天然毒素的植物性食物有毒蘑菇、四季豆、发芽马铃薯、鲜黄花菜、白果、油桐、桐子油等。为探讨近年韶关市植物性食物中毒发生规律和特点,寻求科学有效的防控方法,本文对韶关市 2002—2011 年植物性食物中毒资料进行了汇总分析。

1 材料和方法

1.1 资料来源

资料来源于 2002—2011 年韶关市所辖县(市、区)填报的《食物中毒事故调查报告表》和食物中毒

调查报告,并根据 GB 14938—1994《食物中毒诊断标准及技术处理总则》^[2]进行判定和分类。

1.2 分析方法

采用描述性流行病学方法对引起食物中毒的食物、场所分布及人群分布、季节分布等进行卫生统计学分析。

2 结果

2.1 基本情况

2002—2011 年,韶关市植物性食物中毒的死亡病例分别发生在 2005、2006 和 2011 年,占相应年度食物中毒死亡人数的 66.67%~100%,见表 1。

2.2 中毒原因

中毒原因是以误食有毒植物为主,或由于四季豆、新鲜黄花菜在加工过程操作不当而导致食物中毒。引起食物中毒的植物主要是毒蘑菇、苦瓠瓜,发生起数和中毒人数比例较高。引起人员死亡的有毒植物是毒蘑菇、钩吻、野芹菜,见表 2。

表 1 2002—2011 年韶关市植物性食物中毒情况

Table 1 Botanical food poisoning in Shaoguan in 2002 - 2011

年份	全年食物中毒			全年植物性食物中毒					
	中毒起数	中毒人数	死亡人数	中毒起数	构成比 (%)	中毒人数	构成比 (%)	死亡人数	构成比 (%)
2002	5	89	0	1	20.00	3	3.37	0	0.00
2003	19	354	0	5	26.32	95	26.84	0	0.00
2004	9	113	0	1	11.11	6	5.31	0	0.00
2005	16	325	5	5	31.25	46	14.15	5	100.00
2006	10	67	3	2	20.00	7	10.45	2	66.67
2007	11	94	2	2	18.18	10	10.64	0	0.00
2008	7	94	0	3	42.86	35	37.23	0	0.00
2009	10	140	0	2	20.00	11	7.86	0	0.00
2010	7	182	0	3	42.86	136	74.73	0	0.00
2011	10	67	1	7	70.00	35	52.24	1	100.00
合计	104	1 525	11	31	29.81	384	25.18	8	72.73

表 2 2002—2011 年韶关市不同原因植物性食物中毒情况

Table 2 Factors of botanical food poisoning in Shaoguan

in 2002 - 2011

原因食品	中毒起数	构成比 (%)	中毒人数	构成比 (%)	死亡人数	构成比 (%)
苦瓠瓜	7	22.58	188	48.96	0	0.00
四季豆	4	12.90	74	19.27	0	0.00
油桐果	4	12.90	45	11.72	0	0.00
毒蘑菇	9	29.03	43	11.20	3	37.50
钩吻	2	6.45	12	3.13	4	50.00
野辣椒	1	3.23	2	0.52	0	0.00
新鲜黄花菜	1	3.23	10	2.60	0	0.00
曼陀罗	1	3.23	3	0.78	0	0.00
发芽马铃薯	1	3.23	4	1.04	0	0.00
野芹菜	1	3.23	3	0.78	1	12.50
合计	31	100.00	384	100.00	8	100.00

2.3 时间分布

植物性食物中毒每个季度均有发生,主要发生在植物生长旺盛的第二季度,呈现明显的季节性(见表 3)。引起第二季度中毒高发的植物主要是毒蘑菇和苦瓠瓜,中毒起数分别占 27.78% (5/18)、27.78% (5/18)。

表 3 2002—2011 年韶关市植物性食物中毒时间分布

Table 3 The time distribution of botanical food poisoning in

Shaoguan in 2002 - 2011

发生季度	中毒起数	构成比 (%)	中毒人数	构成比 (%)	死亡人数	构成比 (%)
第一季度	1	3.23	9	2.34	0	0.00
第二季度	18	58.06	163	42.45	2	25.00
第三季度	8	25.81	151	39.32	4	50.00
第四季度	4	12.90	61	15.89	2	25.00
合计	31	100.00	384	100.00	8	100.00

2.4 场所分布

31 起植物性食物中毒主要发生在家庭和学校(含学校食堂),占 67.74%。学校、集体食堂的中毒人数占 81.51%,家庭、学校的死亡人数占 87.5%,见表 4。发生在野外场所的食物中毒多为旅游者自行采食有毒植物引起的。

表 4 2002—2011 年韶关市植物性食物中毒场所分布

Table 4 The place distribution of botanical food poisoning in

Shaoguan in 2002 - 2011

发生场所	中毒起数	构成比 (%)	中毒人数	构成比 (%)	死亡人数	构成比 (%)
家庭	13	41.94	51	13.28	5	62.50
学校	8	25.81	213	55.47	2	25.00
集体食堂	7	19.35	100	26.04	0	0.00
饭店	2	9.68	17	4.43	0	0.00
野外	1	3.23	3	0.78	1	12.50
合计	31	100.00	384	100.00	8	100.00

注:因学校食堂中毒患者均为学生,故计入学校进行统计,集体食堂则不包括学校食堂。

2.5 人群分布

植物性食物中毒人员多为学生,占 57.03% (219/384),其次为农民工,占 21.35% (82/384)。引起学生中毒的食物主要是苦瓠瓜和桐油果,中毒人数分别占 64.84% (142/219)、20.55% (45/219);引起农民工中毒的食物主要是四季豆、毒蘑菇、鲜黄花菜,中毒人数分别占 58.54% (48/82)、20.73% (17/82)、12.20% (10/82)。

3 讨论

韶关市地处粤北山区,森林资源居广东首位,植物资源丰富,当地居民一直以来有采食野生植物的饮食习惯。但由于缺乏卫生常识和鉴别能力,容易误食有毒植物而导致死亡。统计分析结果显示,2002—2011 年期间,植物性食物中毒主要发生在第二季度,学生为高发人群,家庭和集体食堂为高发场所,钩吻(俗称大茶药)、毒蘑菇等毒性较大的植物是引起食物中毒并致死的主要食物。

近年来韶关市植物性食物中毒呈现以下特点:①引起食物中毒的植物多样化。引起植物性食物中毒的植物多达 10 种,呈现多样化,与同属华南地区的其他地方报道一致^[3]。②季节性明显。植物性食物中毒每季度均有发生,主要发生在第二季

度,与植物的生长旺季基本一致,与李永红等人^[4]报道一致。但个别引起食物中毒的植物完全不出现季节特点,如在学校发生的4起油桐果中毒,分别发生在4、6、11、12月,发生在11、12月的两起中毒事件系学生采吃成熟果期的桐油果所致,发生在4月、6月的两起中毒事件系学生误食贮存在家中的干油桐果所致。^③以家庭散发性食物中毒较为明显。31起植物性食物中毒事件中,发生在家庭的有13起共死亡5人,家庭食物中毒报告起数和死亡人数最多,这与当地居民缺乏食品安全知识和采食野生植物的饮食习惯密不可分。误摘误食有毒植物容易引起家庭植物性食物中毒事故,其原因在于不同种类植物的俗名、别名存在混淆而出现信息偏差,对其毒性难以辨别。^④学校与集体食堂时有暴发。从引起食物中毒的食品来看,部分集体食堂违反有关规定,采购或采摘野生蘑菇;从业人员食品安全知识缺乏,在切配加工过程中未能事先挑拣苦瓠瓜;采购黄花菜时未能选购在炮制过程中已破坏有毒成分的干黄花菜;四季豆在烹调加工过程中未能破坏或去除有毒成分。可见,集体食堂的自身卫生管理水平较低,管理制度难以有效落实,从业人员食品安全知识培训管理不到位,是导致植物性食物中毒发生的主要原因。

值得注意的是,发生在校园内学生误摘误食的中毒事件。1起钩吻中毒事件导致9名中毒学生中2人死亡,系个别同学采摘后煮水给同宿舍同学喝所致。4起桐油果中毒事件中中毒人数达45人,也是其中个别同学采摘分发给同学食用所致。说明学校学生食品安全健康教育也是辖区内一个重要的薄弱环节,提示在加强学校食物中毒预防方面,关键是要提高学校学生植物性食物中毒健康教育的有效性。另外,当地居民对植物性食物中毒存在一定的侥幸心理,认为只要通过焯水浸泡、煮熟煮透处理就可以食用。提示专业机构今后有必要开展

食物中毒预防知识知晓率调查,以提高居民食品安全健康教育的针对性。

针对近年韶关市植物性食物中毒特点和规律,建议加强公众宣传教育,加大食品安全监管力度,提高学校健康教育的可及性和预防控制的有效性^[5]。^①在当地主流媒体上发布食物中毒预警,介绍本地植物性食物中毒的典型病例,以达到警示教育的目的。同时面向社会公众,坚持以公益广告的形式宣传植物性食物中毒预防知识,以提高宣传教育的覆盖面和时效性。^②针对当地居民的饮食习惯,食品安全宣传应结合实际,注重本地既往发生过的植物性食物中毒食物的实物展示,以达到良好的宣传效果。^③加强学生、农民工等重点人群的食品安全教育,不要随意采食野生植物,使其掌握辖区内常见的有毒植物种类和中毒急救知识,提高自我保护能力。^④加强餐饮行业从业人员的知识培训,提高食品安全意识和知识水平,掌握常见的苦瓠瓜、四季豆等易引起食物中毒植物挑拣加工的方法,避免同类植物性食物中毒事件再次发生。加大学校、集体食堂等重点场所食品安全监管力度,禁止采购采摘野生植物作为食品原料。

参考文献

- [1] 孙长颢,主编.营养与食品卫生学[M].6版.北京:人民卫生出版社,2007:443-451.
- [2] 中华人民共和国卫生部.食物中毒诊断标准及技术处理总则GB 14938—1994[S].北京:中国标准出版社,2005:186-187.
- [3] 毛新武,李迎月,景钦隆.广州市动物性和植物性食物中毒流行病学分析[J].中国预防医学杂志,2008,9(12):1044-1046.
- [4] 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.
- [5] 余思洋,王晓雯,赵江,等.云南省2004—2010年野生蕈食物中毒分析[J].中国食品卫生杂志,2012,24(1):71-73.