

文章编号:1004-9231(2012)05-0262-02

· 卫生监督与管理 ·

上海地区婚宴食物中毒发生情况及预防措施

郑雷军¹, 吕岩², 王李伟¹, 彭少杰¹

(1. 上海市食品药品监督管理局, 上海 200233; 2. 上海市虹口区食品药品监督管理局, 上海 200092)

近年来,婚宴引起的食物中毒时有发生,2011 年上海市发生 4 起婚宴食物中毒,中毒人数 97 人,分别占全年总中毒起数和人数的 50.0% 和 48.3%。本文通过收集整理 2004—2011 年上海市集体性食物中毒资料,对婚宴发生的食物中毒事件进行分析,提出预防婚宴食物中毒的有效措施。

1 材料与方法

1.1 食物中毒资料来源

整理 2004—2011 年上海市集体性食物中毒档案资料,主要内容包括责任单位、发生季节、引起中毒食品、中毒人数、中毒原因、实验室检查结果、主要临床症状、发病时间等。

1.2 婚宴食物中毒典型案例

分析 2004—2011 年上海市婚宴食物中毒典型案例,主要内容包括责任单位、引起中毒食品、中毒人数、中毒发生原因、实验室检查结果等。

1.3 资料分析

采用 Microsoft Excel 软件建立数据库并进行统计分析。

2 结果

2.1 基本概况

2004—2011 年,上海市共报告发生集体性食物中毒事件 200 起,涉及患者 5 359 人,其中由婚宴引起的有 22 起,涉及患者 460 人(无死亡病例),分别占同期集体性食物中毒事件起数和患者人数的 11.0% 和 8.6%(表 1)。

2.2 发生季节

22 起婚宴食物中毒全部发生在 5—10 月,其中 5 月份为高发期,共发生 14 起,占 63.6%,特别是 5 月 1—3 日,该时段共发生婚宴食物中毒 11 起,占同期食物中毒的 91.7%,占全年婚宴食物中毒的 50.0%。

6、9、10 月份各发生 2 起,7、8 月份各发生 1 起。

表 1 2004—2011 年上海市婚宴食物中毒发生情况

年份	集体性食物中毒		婚宴食物中毒	
	起数	人数	起数	人数
2004	72	2003	10	195
2005	39	971	3	82
2006	33	917	0	0
2007	13	326	1	18
2008	17	467	0	0
2009	8	176	1	14
2010	10	298	3	54
2011	8	201	4	97
合计	200	5359	22	460

2.3 发生地区及肇事单位

22 起婚宴食物中毒中,4 起发生在市区,18 起发生在郊区。发生在宾馆饭店的有 12 起(市区 4 起,郊区 8 起),占 54.5%,郊区家庭自办酒席引起的有 10 起,占 45.5%。

2.4 致病物质

对婚宴食物中毒病人肛拭、婚宴食品加工人员肛拭、婚宴留样或剩余菜肴、婚宴食品加工操作环节等样品进行了实验室检测,22 起婚宴食物中毒中有 18 起是由副溶血性弧菌引起,占 81.8%,4 起未检出致病物质。

2.5 发生原因

22 起婚宴食物中毒的主要原因有生熟交叉污染、加工人员污染及熟食存放不当等,其中生熟交叉污染所占比例最大(表 2)。

表 2 2004—2011 年上海市婚宴食物中毒发生原因

发生原因	起数	构成比(%)
生熟交叉污染	10	45.5
加工人员污染	5	22.7
熟食存放不当	3	13.6
未烧熟煮透	1	4.6
原因不明	3	13.6

作者简介:郑雷军(1974—),男,主管医师,学士。

3 讨论

3.1 婚宴食物中毒有一定的季节特点

婚宴食物中毒多为细菌性食物中毒,而致病菌的生长繁殖需要有合适的温度、湿度。上海地区5—10月份的气候条件非常适宜细菌的生长繁殖^[1],是食物中毒的高发季节,22起婚宴食物中毒全部发生在这一时间段。5月上旬是1年中气温由冷转暖的季节转换期,餐饮服务单位及食品加工者仍处于思想麻痹期(认为未到夏季),预防食物中毒的措施未到位,而此时又逢劳动节,是新人集中举办婚宴的时段,导致该时段最易发生婚宴食物中毒。因此,每年5月份到来前,有婚宴订单的餐饮服务单位要提前做好员工培训,增强防范意识,提高食品安全保障水平。监管部门要加强监督检查和指导,督促其落实各项预防食物中毒的措施。

3.2 防止宾馆饭店发生婚宴食物中毒

上海市民举办婚宴主要有2种方式,一种是在宾馆饭店举办酒席,另一种为郊区农村家庭自办酒席。文本资料显示,54.5%的婚宴食物中毒发生在宾馆饭店,其中又有66.7%发生在郊区饭店。

由于婚宴就餐人数和菜谱品种较多,很多食品需要集中加工和供应,导致宾馆饭店的加工场所、设备设施、工用具和人员相对不足,日常工作安排和程序被打乱,酒席饭菜(特别是熟食冷菜)往往提前制作完成。一旦婚宴食品的加工操作过程存在生熟交叉、存放不当等情形,极易引发食物中毒。因此,承办婚宴的宾馆饭店切不可一味追求经济利益而超负荷经营,应制定规范的婚宴食品加工规程并严格执行。监管部门要重点检查餐饮单位的硬件设施、流程布局、人员素质及自身管理等是否能保障婚宴的食品安全。

3.3 防止副溶血性弧菌引起的婚宴食物中毒

副溶血性弧菌是一种嗜盐性细菌,主要存在于近岸海水和海产品中,其最佳生长温度为30℃~37℃^[2]。2006—2007年上海市食品中致病菌监测结果显示,市售水产品中副溶血性弧菌的检出率为5.6%^[3]。该菌也是上海地区集体性食物中毒的首要致病原^[4]。本文资料显示,查明致病物质的18起婚宴食物中毒,其致病原均为副溶血性弧菌。上海居民举办婚宴往往选择在5—10月,且菜谱中有很多海产品,一旦加工过程中出现生熟交叉污染、未烧熟煮透等情形,极易发生由副溶血性弧菌污染而引起的食物中毒。

副溶血性弧菌在无盐条件下不生长,该菌不耐热,不耐酸,56℃加热5 min,或90℃加热1 min,或用含1%醋酸的食醋处理5 min,均可将其杀灭^[2]。因此,加工婚宴食品时,要重点关注海产品,彻底高温烧熟,防止交叉污染,冷菜尽量用食醋浸泡后食用。

3.4 防止生熟交叉污染引起的婚宴食物中毒

无论是宾馆饭店还是居民家庭举办婚宴,宴席食品需要在较短时间内集中加工和供应,食品加工、储存过程中容易出现生熟食品混放、容器工用具混用、加工人员不注意洗手消毒等情形,导致生熟交叉污染,最终引发食物中毒。因此,举办婚宴的宾馆饭店和居民家庭一定要规范操作,生熟分开,防止交叉污染。监管部门要加强培训和指导,提高婚宴举办者和加工人员预防食物中毒的责任意识和知识水平。

3.5 婚宴食物中毒的其他防范措施

为了监督和规范餐饮单位食品加工人员的操作行为,也为一旦发生问题后能准确查明原因,建议在食品加工区域的关键操作环节(包括熟食专间、切配区、烹调区、餐饮具清洗消毒区等)加装摄像监控。相关监督人员可以根据现场检查情况和监控录像记录的情况对该餐饮单位操作环节的具体情况有全面了解,从而对症下药帮助餐饮单位提高食品安全管理水平,有效预防食物中毒发生。对农村家庭自办酒席的,建议将食品加工操作的重点过程用摄像器材进行记录,使其成为备案存档资料的一部分,也为将来如需调查时提供相应证据。

另外,举办婚宴的宾馆饭店和居民家庭要做好婚宴食品(特别是熟食冷菜)的留样工作,一旦发生食物中毒,可对留样食品开展有针对性的实验室检验。

4 参考文献

- [1] 张磊,穆海振,陆怡,等. 上海地区细菌性食物中毒季节和气候特征分析[J]. 上海预防医学, 2009, 21(7): 330 - 337.
- [2] 孙长颢. 营养与食品卫生学[M]. 6版. 北京: 人民卫生出版社, 2011: 427 - 429.
- [3] 张磊,彭少杰,戚柳斌,等. 2006—2007年上海市市售食品污染物监测结果分析[J]. 环境与职业医学, 2008, 25(4): 337 - 341.
- [4] 田明胜,郑雷军,彭少杰,等. 2000—2007年上海市副溶血性弧菌致集体性食物中毒资料分析及对策[J]. 中国食品卫生杂志, 2008, 20(6): 514 - 517.

(收稿日期: 2011 - 12 - 19)