

编者按:日前,世界卫生组织公布了首份《全球食源性疾病负担的估算报告》(以下简称《报告》),指出全球每年有多达6亿人或近十分之一的人口,因食用受到污染的食品而生病,每年造成42万人死亡,其中5岁以下儿童就有12.5万人。面对如此具有威胁性的疾病,为什么不能及早地被发现?不小心与它“偶遇”了,我们普通人又该如何应对?

食源性疾病:食品安全问题的“潜在杀手”

食品安全涉及广大群众的切身利益,既是重要的民生问题,又关系到社会和谐稳定。如今,食品种类日益增多,丰富了人们的消费体验。与此同时,越来越多的食品安全问题一点点刺痛着我们的神经,危害着我们的健康。

2015年新修订的《食品安全法》表达了将公共健康提升至国家层面的决心。而消费者冀望于真正地能够用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,来守护住“舌尖上的安全”。

在日常生活中,人们吃坏了拉肚子的经历不少,但很多人并不知道那其实是得了一种病——食源性疾病。“通俗地说,食源性疾病就是吃出病了,食物中毒了。你吃坏了拉肚子,就是食源性疾病。”中国工程院院士、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员陈君石表示。然而,食源性疾

害物质,对人体健康造成影响的公共卫生问题。“要解决食品安全问题,首先要搞清食品中那些有毒有害物质对人体健康危害有多大。”陈君石说。

事实上,当前中国乃至全世界,食品安全的主要敌人都是食源性疾病。

北京食品学会常务副理事长、北京工商大学食品学院教授曹雁平在接受采访时表示,食源性疾病是食品安全的头号问题,在所有食品安全问题中,食源性疾病的发病率最高,造成的伤害也最大。

在以往的报道中,某所小学多少学生食物中毒住院、某市一家几口食物中毒住院……大家可能较少关注这类新闻,但在陈君石看来,这些都是直接吃出来的病,还可能造成死亡。“一般老百姓对此并不重视,不认为是食品安全问题。”

与此形成鲜明对比的是,消费者普遍关心食品添加剂滥

和致病性大肠杆菌污染的,生的或未煮熟的肉、蛋、新鲜农产品和乳制品所致。

国家食品药品监督管理总局发布的《食品安全风险解析》指出,沙门氏菌居食源性疾病病原首位。2006—2010年间,我国报告的病因明确的细菌性食源性疾病暴发事件中,70%~80%是由沙门氏菌所致。

据了解,引起沙门氏菌中毒的食品种类多为动物性食品以及即食食品。专家表示,虽然蛋、家禽和肉类产品是沙门氏菌致病的主要传播媒介,但近年来,被沙门氏菌污染的即食食品特别是海产品引起的食源性疾病也多次发生。

据外媒报道,美国疾病控制与预防中心(CDC)发布的报告显示,美国11个州暴发沙门氏菌感染,造成62人患病,而导致这次食源性疾病暴发的元凶可能是人们喜爱的金枪鱼寿司。美国CDC称,患者绝大多数都是在吃了超市生鱼片寿司后被感染。

食源性疾病如此严重,是否对其发病有准确地监测?“很遗憾,我国目前还没有,但从两组数据看出该问题的严重性。”陈君石说。

陈君石所指的两组数据是,根据美国疾控中心数据显示,经过十年的努力,2011年,美国食源性疾病总发病数从2001年的7200万人次降到4800万人次,每年3000人死亡。

“总体上,我国人口多,卫生环境、饮食习惯等都比美国差,食源性疾病的患病数只会比美国更高。”陈君石介绍,2012年上半年,我国一项涉及9个省份的食源性疾病主要监测发现,估计每年有2亿人次罹患食源性疾病,平均每6.5人中就有1个。

根据我国卫生部门每年收到的食源性疾病发病报告,全国大致只有2~3万人发病。在陈君石看来,这仅仅是冰山一角。

有数据显示,发达国家食源性疾病漏报率在90%以上,而发展中国家在95%以上,“我国可能更高。”陈君石说。

管住你的嘴

据调查显示,发生在餐饮服务单位的食源性疾病的数量最多,包括饭店、食堂和乡村酒店等,占食源性疾病的总数的55.4%;发生在家庭中的食源性疾病的数量也比较普遍,占到总数



的40%。

北京大学第三医院消化科副主任医师薛艳也指出,在就诊患者中,因食用不洁饮食导致的肠胃疾病仍占多数。

如今,很多年轻人喜欢在街边食用不熟不净的食物,比如麻辣烫、烧烤或者火锅。事实上,这些食物因没烧熟煮透,或者加工生食过程中消毒不当,很容易造成细菌污染。

“食源性疾病每年影响数百万人,有时甚至导致致命的后果。谨防食源性疾病首先就要管住嘴,勿食不洁食物。”薛艳表示。

在陈君石看来,在生活中预防它的难度并不太大,最关键是要坚持世界卫生组织推荐的“食品安全五要素”。一是保持清洁,二是生熟分开,三是烧熟煮透,四是保持食物的安全温度,五是使用安全的水和原材料。

“老百姓最应该做的是意识上的转变,一定要高度重视食源性疾病,知道它会直接影响健康,是比添加剂、农残等更严重的食品安全问题。”陈君石说。

世界卫生组织也表示,目前,仍然需要对食品生产商、供应商、食品处理者和一般公众,进行如何预防食源性疾病的教育和培训。更需要各国政府、食品行业和个人采取更多措施保障食品安全和防止食源性疾病的。

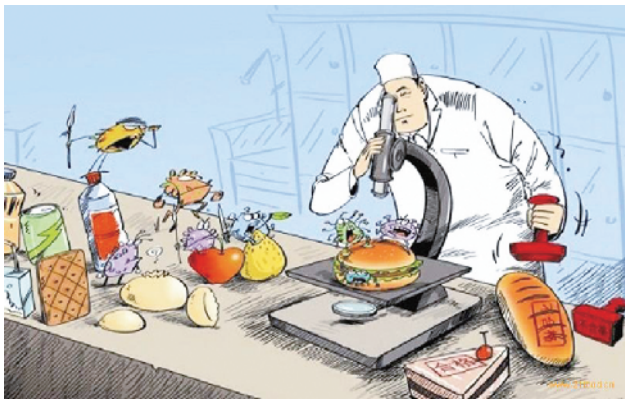
据了解,我国正在制定针对餐饮业现制现售即食食品的微生物限量标准。该标准将分门别类列出在餐饮业加工、制作的冷食、热餐、自制调味品、自制饮品中的微生物限量。

(中国科学报)

链接

食源性疾病的特征有食物传播、暴发性、散发性、地区性和季节性。所有的食物中毒都是以食物和水源为载体使致病因子进入机体引起的疾病。食源性疾病的地区性指某些食源性疾病的常发于某一地区或某一群人。例如,肉毒杆菌中毒在中国以新疆地区多见;副溶血性弧菌食物中毒主要发生在沿海地区;霉变甘蔗中毒多发生在北方地区;牛带绦虫病主要发生于有生食或半生食牛肉习俗的地区。而食源性疾病的季节性指某些疾病在一定季节内发病率升高。例如,细菌性食物中毒一年四季均可发生,但以夏秋季发病率最高;有毒蘑菇、鲜黄花菜中毒易发生在春夏生长季节;霉变甘蔗中毒主要发生在2~5月份。

食源性疾病的预防又分几个方面。1.避免在没有卫生保障的公共场所进餐。2.在有卫生保障的超市或菜市场购买有安全系数的食品,不买散装食品。3.新鲜食品经充分加热后再食用,不喝生水。4.避免生熟食混放、混用菜板菜刀等,防止生熟食交叉污染。5.不生食、半生食海鲜及肉类。生食瓜果必须洗净。6.重视加工凉拌类和生冷类食品的清洁。7.尽量每餐不剩饭菜。8.吃剩的饭菜尽量放10℃以下贮藏,食用前必须充分加热。9.夏季避免食用家庭自制的腌渍食品。10.养成饭前便后洗手的良好卫生习惯。



病给人体带来的伤害远不止拉肚子那么简单。

吃出来的病

2008年三聚氰胺导致的“结石宝宝”,20世纪80年代上海因生吃毛蚶造成30万人染上甲肝……这些案例经历过也好,听说也罢,都是触目惊心的。在陈君石看来,他们都属于食源性疾病。

事实上,食源性疾病的涵盖非常广泛的疾病。吃了被微生物或化学用品污染的食品都可能引起拉肚子,前者如细菌、病毒等,后者如农药、有毒植物等。“从农田到餐桌的任何一个阶段都可能发生食品污染。”陈君石表示。

按照世界卫生组织定义,食品安全是指食物中含有有毒

用、农药残留等问题,这些问题也足够在短时间内吸引大量眼球,甚至引发恐慌。

“但大家仔细想一想,由于滥用食品添加剂、农药残留超标,真正吃出问题、吃出病的有多少?我不能说完全没有,但与食源性疾病的相比少之又少。”陈君石表示,当然,滥用食品添加剂、农药残留超标是绝对不允许的。

“潜在杀手”

《报告》指出,食源性疾病的类型中,有一半以上是腹泻病,每年约造成全球5.5亿人患病和2.3万人死亡,每年有2.2亿儿童因食源性腹泻而患病,并造成约9.6万名儿童死亡。腹泻病通常是因为食用受到病毒、弯曲杆菌、非伤寒沙门氏菌