

国家卫生计生委发布 2015年全国食物中毒事件情况的通报

2015年,国家卫生计生委通过突发公共卫生事件管理信息系统共收到28个省(自治区、直辖市)食物中毒类突发公共卫生事件(以下简称食物中毒事件)报告169起,中毒5926人,死亡121人。与2014年相比,报告起数、中毒人数和死亡人数分别增加5.6%、4.8%和10.0%。2015年无重大食物中毒事件报告。报告食物中毒较大事件76起,中毒676人,死亡121人;一般事件93起,中毒5250人。

2015年食物中毒事件报告情况

(一)报告月度分布情况。
第三季度(7—9月)食物中毒事件报告起数和死亡人数最多,分别占全年食物中毒事件总报告起数和总死亡人数的43.8%和62.8%。8月份食物中毒事件报告起数和死亡人数最多,分别占全年食物中毒事件总报告起数和总死亡人数的20.1%和33.1%。第二季度(4—6月)食物中毒人数最多,占全年食物中毒总人数的29.6%。5月份食物中毒人数最多,占全年食物中毒总人数的16.0%。

(二)中毒事件原因分类情况。
微生物性食物中毒人数最多,占全年食物中毒总人数的53.7%。有毒动植物及毒蘑菇引起的食物中毒事件报告起数和死亡人数最多,分别占全年食物中毒事件总报告起数和总死亡人数的40.2%和73.6%。

与2014年相比,微生物性食物中毒事件的报告起数和中毒人数分别减少16.2%和17.0%,死亡人数减少3人;化学性食物中毒事件的报告起数、中毒人数和死亡人数分别增加64.3%、151.9%和37.5%;有毒动植物及毒蘑菇食物中毒事件报告起数、中毒人数和死亡人数分别增加11.5%、34.0%和15.6%;不明原因或尚未查明原因的食物中毒事件的报告起数和中毒人数分别增加23.5%和36.3%,死亡人数减少4人。

(三)中毒事件场所分类情况。
发生在家庭的食物中毒事件报告起数和死亡人数最多,分别占全年食物中毒事件总报告起数和总死亡人数的46.7%和85.1%;发生在集体食堂的食物中毒人数最多,占全年食物中毒总人数

的42.6%。

与2014年相比,发生在集体食堂的食物中毒事件的报告起数和中毒人数分别增加29.4%和17.9%;发生在家庭的食物中毒事件报告起数和中毒人数分别减少2.5%和14.7%,死亡人数增加9.6%;发生在饮食服务单位的食物中毒事件报告起数和中毒人数分别减少3.3%和2.1%,死亡人数增加2人;发生在其他场所的食物中毒事件报告起数增加2起,中毒人数增加31.5%,死亡人数与2014年持平。

(四)学生食物中毒事件情况。
2015年学生食物中毒事件的报告起数、中毒人数和死亡人数分别占全年食物中毒事件总报告起数、总中毒人数和总死亡人数的18.3%、28.7%和0.8%,其中,27起中毒事件发生在集体食堂,中毒1605人,无死亡。与2014年相比,学生食物中毒事件的报告起数和中毒人数分别减少13.9%和22.0%,死亡人数减少3人。

食物中毒事件原因分析

(一)食物中毒事件原因分析。2015年微生物性食物中毒事件的中毒人数最多,主要致病因子为沙门氏菌、副溶血性弧菌、蜡样芽胞杆菌、金黄色葡萄球菌及其肠毒素、致泻性大肠埃希氏菌、肉毒毒素等。有毒动植物及毒蘑菇引起的食物中毒事件报告起数和死亡人数最多,病死率最高,是食物中毒事件的主要死亡原因,主要致病因子为毒蘑菇、未煮熟四季豆、乌头、钩吻、野生蜂蜜等,其中,毒蘑菇食物中毒事件占该类食物中毒事件报告起数的60.3%。化学性食物中毒事件的主要致病因子为亚硝酸盐、毒鼠强、克百威、甲醇、氟乙酰胺等,其中,亚硝酸盐引起的食物中毒事件9起,占该类事件总报告起数的39.1%,毒鼠强引起的食物中毒事件4起,占该类事件总报告起数的17.4%。

(二)食物中毒发生场所分析。发生在家庭的食物中毒事件报告起数及死亡人数最多,病死率最高,为7.9%,误食误用毒蘑菇和化学毒物是家庭食物中毒事件死亡的主要原因。农村自办家宴引起的食物中毒事件20起,中毒1055人,死亡13人,分别占家庭食物中毒事件总报

月 份	报告起数	中毒人数	死亡人数
1月	14	636	3
2月	3	115	2
3月	11	605	8
4月	7	282	3
5月	20	951	7
6月	14	520	10
7月	14	401	12
8月	34	700	40
9月	26	649	24
10月	14	547	7
11月	4	235	0
12月	8	285	5
合 计	169	5926	121

中毒场所	报告起数	中毒人数	死亡人数
集体食堂	44	2522	2
家庭	79	1301	103
饮食服务单位	29	1510	4
其他场所	17	593	12
合 计	169	5926	121

告起数、总中毒人数和总死亡人数的25.3%、81.1%和12.6%。发生在集体食堂的食物中毒事件中中毒人数最多,主要原因是食物污染或变质、加工不当、储存不当及交叉污染等。学校集体食堂是学生食物中毒事件发生的主要场所。

工作建议

(一)加强食物中毒事件的监测预警和风险评估工作。各地卫生计生部门要认真分析本地区食物中毒事件发生风险,针对学校、企事业单位的集体食堂、农村地区自办家宴及自采野生蘑菇等食物中毒事件发生的重点场所、重点环节、重点时段和重点人群,做到关口前移,主动开展监测预警和风险评估工作,加强监督、检查和指

导,有效预防食物中毒事件的发生,努力减轻食物中毒事件对公众健康造成的危害。

(二)提高食物中毒事件的卫生应急处置能力。各级卫生计生部门要进一步提升食物中毒事件的医疗救治、流行病学调查及实验室检测等能力,认真做好临床救治设备、解毒药物、检测仪器设备和标准品等方面的应急准备工作,有效应对各类食物中毒事件。

(三)进一步做好预防食物中毒事件的宣传教育工作。各级卫生计生部门要结合当地饮食结构、生活习惯及气候特点等,积极开展多种形式的健康教育,加强食物中毒知识的安全宣传工作,增强公众预防食物中毒的意识,倡导良好的饮食卫生习惯,减少食物中毒事件的发生。

(国家卫生计生委网)

国家质检总局公布不合格进境食品信息

近日,国家质检总局公布了2016年2月进境食品化妆品不合格信息。有120批次产品在入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时被发现不合格,其中不合格食品117批次,不合格原因主要是菌落总数超标、大肠菌群超标、超范围使用添加剂、标签不合格等。

在117批次不合格食品中,有40批次来自俄罗斯,多款饼干、蛋糕被检出菌落总数超标、大肠菌群超标。其中,绥芬河

天成经贸有限公司申报进口的8批次KDV牌饼干、1批次羊角草莓夹心面包,由绥芬河市鑫浩盛水产品贸易有限公司申报进口的8批次华夫饼干,由满洲里丰佳经贸有限公司申报进口的12批次蜂蜜牌奶油蛋糕等,因被检出菌落总数或大肠菌群超标而被销毁,涉及产品12.08吨。

记者查询淘宝等网络购物平台后发现,标注俄罗斯进口的KDV牌饼干和多

种口味蛋糕均有售卖,部分特价包邮的俄罗斯提拉米苏蛋糕销量过万。检验检疫部门此前提示,在购买进口食品时,消费者可注意以下两点:

一是看进口食品的中文标签,根据相关要求,一款通过正规渠道进口,并经检验检疫合格的进口食品必须有中文标签;二是可以向经销商索要并查看该批食品的人境货物检验检疫证明,该证书是由各地检验检疫机构对进口食品检验检

疫合格后签发,证书上注明了进口食品的详细信息,包括品名、生产日期、保质期等具体内容。只有货证相符,才是真正的进口食品。

质检部门提示,被检出问题的食品、化妆品是入境口岸检验检疫机构实施检验检疫时发现的,都已依法做退货或销毁处理。这些不合格批次的食品、化妆品未在国内市场销售。

(新华网)