

# 去年美国9个食品安全事件的五大关键词

在《经济学人智库》公布的2018年《全球食品安全指数报告》中,美国的排名已经降到了并列第三。这个曾经高居榜首、号称是全球食品最安全的国家,却在近几年食安问题不断。

根据美国疾病控制和预防中心(CDC)的报告以及外媒的报道,媒体盘点了2018年全美发生的9个食品安全事件,并总结了五大关键词,分别是:草甘膦、大肠杆菌、环孢子虫、沙门氏菌、李斯特菌。

## 关键词一:草甘膦

草甘膦是农达除草剂(Roundup)的主要成分,由美国孟山都公司开发,在美国使用最为广泛。

关于草甘膦是否致癌,一直以来都存在争议。世卫组织下属机构国际癌症研究所已将草甘膦划分为2A级致癌物。而以强烈癌症预警闻名的加州已经确定,如果每天摄入超过1.1毫克的草甘膦,每10万人中就有1人患癌症。

2018年8月10日,备受关注的“孟山都除草剂致癌案”在美国加州旧金山高等法院得到裁决,孟山都公司被判赔偿罹患癌症的花草管理员约翰逊2.89亿美元。

燕麦产品是美国人钟爱的早餐食物,然而2018年美国环境工作组(EWG)针对燕麦产品的两份检测报告,让美国人慌了!

2018年8月,EWG检测了45款燕麦产品,在43份样品中发现了具有潜在危害的除草剂成分甘草磷,其中31种燕麦产品草甘膦超标。这些草甘膦超标的燕麦产品不乏知名品牌,如桂格、家乐氏、麦圈和通用磨坊。

研究小组发现,桂格和麦圈二者作为美国人受欢迎的燕麦品牌,草甘膦含量却较高,于是决定深入探究。

10月份,研究人员在超市购买了桂格和麦圈旗下的28种产品进行检测,结果发现,这28种产品中均含有草甘膦,其中26种产品草甘膦含量超标,不合格率高达92.8%。

令人惊讶的是,这两次抽检

结果都显示,桂格产品中的草甘膦含量最高,分别是桂格老式燕麦、桂格蜂蜜蓝莓方脆,远远超出EWG规定的儿童食品中每日接触到的草甘膦含量标准160ppb。

EWG指出,75%的燕麦产品中草甘膦含量超出儿童日常摄取的安全分量。消费者应该密切关注孩子们每天摄入的食品中的草甘膦含量。

## 关键词二:大肠杆菌

据美国疾病控制和预防中心,大肠杆菌是在食物和大肠中发现的细菌。虽然大多数大肠杆菌菌株是无害的,但某些菌株也会致病,有些可导致腹泻,有些会引起尿路感染、呼吸系统疾病和肺炎以及其他疾病。

在2018年,美国爆发了三次大肠杆菌疫情,共造成290人感染,其中6人死亡。

事件1:36州爆发大肠杆菌疫情 5人死亡

4月,由于尤马区种植的生菜遭到污染,美国36个州爆发了大规模的大肠杆菌疫情。截至2018年6月27日,共有210人感染,其中96人住院治疗,27人发生了一种称为溶血性尿毒综合征的肾衰竭。据报道,阿肯色州,加利福尼亚州,明尼苏达州(2)和纽约有5人死亡。

7月,美国有4个州爆发了大肠杆菌疫情。这次疫情造成18人感染,其中6人住院,佛罗里达州有一人死亡。

美国农业部下属机构食品安全检验局调查发现,此次疫情爆发是因为Fort Morgan公司和嘉吉公司生产的碎牛肉遭到污染。据了解,嘉吉公司是全球最大的肉类和禽类加工商之一,疫情爆发后,受污染的相关产品被召回。

事件3:生菜遭大肠杆菌污染致62人感染

12月,大肠杆菌疫情再次爆发,波及美国16个州和哥伦比亚特区。截至2019年1月9日,有62名居民感染,其中25人住院治疗,两人患有溶血性尿毒综合征,一人肾功能衰竭,无死亡案例。有证据表明,从加利福尼亚州收获的生菜可能是病源。

12月13日,亚当兄弟农业公司召回了于2018年11月27日至30日收获的红叶莴苣、绿叶莴苣和花椰菜,因为它们可能被大肠杆菌污染。

## 关键词三:环孢子虫

据美国疾病控制和预防中心,环孢子虫病是由微小寄生虫环孢子虫引起的肠道疾病,感染环孢子虫通常是由于食用被寄生虫污染的食物或水。

环孢子虫病的症状包括食欲不振、体重减轻、胃痉挛和疼痛、腹胀、恶心、疲劳、呕吐、全身酸痛、头痛和发烧。感染后通常需要一周左右才会出现症状。

事件:麦当劳沙拉中出现寄生虫 致511人感染

2018年5月20日至7月23日,环孢子虫病疫情在美国15个州和纽约市爆发。截止到2018年9月11日,共有511个确诊的环孢子虫感染病例,其中24人住院治疗,无人死亡。

官方通过追溯调查发现,可能是消费者食用了从麦当劳购买的沙拉而感染寄生虫。

7月13日,麦当劳自愿停止在14个州的3000多个地方销售沙拉。

7月26日,美国食品和药品监督管理局通过分析麦当劳的生菜和胡萝卜混合物样本,证实其中含有环孢子虫,而这些预制沙拉来源于麦当劳的供应商Fresh Express。

## 关键词四:沙门氏菌

美国疾病控制和预防中心估计,沙门氏菌每年在美国造成约120万例疾病,23000例住院治疗和450例死亡。

通常在接触肠炎沙门氏菌一两天内,会出现胃痉挛、腹泻和高烧。除了免疫力较弱的儿童和老人之外,沙门氏菌感染通常没有生命威胁。但是,如果患者因为腹泻脱水,可能出现严重的综合征。在比较罕见的病例中,沙门氏菌进入血液会造成组织感染。那些病例都需要住院接受密集治疗。

2018年,美国疾病控制和预防中心报告了五起沙门氏菌

疫情,分别是由于受污染的鸡蛋、鸡肉和牛肉引起的。

根据英国《卫报》4月刊发的一篇文章,美国肉类食品安全事件频发似乎是因为其供应链存在诸多漏洞。文章详细叙述了47家肉类加工厂的违规操作。其中一份从2015年至2017年涵盖13个美国大型肉类厂商的数据显示,平均每周发生超过150起违规事件,共出现1.5万起违规行为。另外一份文件显示,2012年至2016年,美国10家猪肉生产工厂发生了数千起违规行为。

事件1:沙门氏菌疫情致35人感染 2亿多个鸡蛋被召回

2018年,美国疾病控制和预防中心报告了两起因为受污染的鸡蛋而导致的沙门氏菌疫情。

第一起是在4月到6月,此次疫情波及了10个州,共造成45人感染,11人住院治疗。官方调查显示,所有感染病例都可追溯到北卡罗来纳州同一家养鸡场受污染的鸡蛋。那些鸡蛋在全美各地的沃尔玛商场和农夫饼屋等商家和餐馆都有出售。2018年4月13日,印第安纳玫瑰园农场经营自愿召回2.07亿个鸡蛋。2018年4月16日,Cal-Maine Foods也自愿召回从Rose Acre Farms购买的23400打鸡蛋。

8月,由鸡蛋引起的沙门氏菌疫情再一次爆发,这次疫情波及11个州,有44人感染,其中12人住院治疗。有证据表明,这些居民是因为吃了Gravel Ridge农场的鸡蛋而生病。

9月8日,Gravel Ridge农场召回了2018年7月25日至2018年10月3日期间生产的散养大鸡蛋,因为它们可能已被沙门氏菌污染。

2018年10月25日,这次疫情宣告结束。

事件2:鸡屠宰厂沙门氏菌超标 引发疫情致一人死亡

据美国疾病控制和预防中心,2018年因鸡肉而引起的沙门氏菌疫情连续有两起。

2018年10月15日,有29个州报告了92例沙门氏菌感染病例,其中21人住院治疗。官方调查表明,这次沙门氏菌爆发的原因是人们吃了生的或未煮熟

的鸡肉。

12月份,另一起与鸡肉有关的沙门氏菌感染疫情导致一人死亡,在感染的25名患者中,有10人报告吃了Empire Kosher牌鸡肉。美国监管部门对两家禽屠宰工厂进行了沙门氏菌的检测,结果显示,按照新家禽检验标准,鸡屠宰厂的沙门氏菌明显超标,其中抽检的企业中就有Empire Kosher公司。

事件3:多家公司牛肉遭沙门氏菌污染 致333人患病

因牛肉而引发的沙门氏菌疫情波及面更广,涉及美国28个州。截至2018年12月12日,有333名感染了沙门氏菌,其中91人住院治疗,无人死亡。

12月4日,美国农业部食品安全检查局宣布,将在全美召回约500多万公斤生牛肉产品,召回品牌包括Kroger、Laura's Lean和巴西JBS。

## 关键词五:李斯特菌

李斯特菌是最致命的食源性病原体之一。它引发的症状包括肌肉疼痛、发烧、流感样症状、恶心和腹泻。李斯特菌对孕妇尤其危险,它可能导致流产、早产或新生儿感染。

美国疾病预防控制中心报告显示,每年约有1600人因李斯特菌污染而感染李斯特菌病,其中约有260人死于李斯特菌病。

近年来,李斯特菌感染疫情在美国频繁发生。自2011年以来,李斯特菌疫情爆发事件总计有15起,涉及食品有乳制品、包装沙拉、冷冻蔬菜等。

事件:火腿被李斯特菌污染 致1人死亡

2018年10月,美国爆发了李斯特菌感染疫情。北卡罗来纳州和弗吉尼亚州有4人因感染李斯特菌而住院,其中弗吉尼亚有一人死亡。

有证据表明,这次疫情的爆发可能是哈姆斯公司生产的熟食火腿被李斯特菌污染所致。

10月3日,哈姆斯公司召回了数千火腿产品,其他几家公司也召回了相关的火腿产品。

直到12月18日,李斯特菌疫情似乎才结束。

# 中国铁路“智能无人餐厅”亮相青岛北站

春运首日,中国铁路“智能无人餐厅”在青岛北站亮相,吸引不少旅客走进餐厅,亲身体验这一“黑科技”带来的便捷。在餐厅中,从扫码支付、微波加热到自动出餐,整个过程不到一分钟。

据山东济铁旅行服务有限公司相关负责人介绍,青岛北站在去年设立铁路系统首家“无人超市”的基础上,今年春运推出全路首家“智能无人餐厅”,餐厅

24小时营业,无需专人轮班值守,不仅颠覆了候车大厅内传统的餐饮方式,同时能够满足春运期间旅客的个性化餐饮需求。

在这个无人餐厅内,没有服务员、收银员和厨师,进入餐厅有几块大屏幕,每块屏幕上显示着十几样菜品,包括香辣牛肉、咖喱鸡、红烧肉、梅菜扣肉等荤菜,以及米饭、面条、蛋炒饭等主食。旅客点

击屏幕上相应的食物,会出现二维码,扫码支付即可完成下单。扫码完成后20秒左右,屏幕下方的出餐口就会出餐。

无人餐厅负责人杨笈美告诉记者,在屏幕的背后,所有餐品都来自品牌餐饮企业的中央厨房,食品原材料产地都有清晰源头可溯。真空包装的餐品由工作人员定期投放到点餐机中,出餐过程无需后厨,只需机器进行加热。每种餐

品都储存300份以上,餐厅内共8台机器,总共2000多份餐品,足够保证春运旅客需求。

据介绍,这一“智能无人餐厅”内设有智能管理系统,通过收集大数据进行智能分析汇总,能够掌握旅客口味、喜好,并及时调整餐品种类,让旅客享受更细致周到的服务。

(新华网)