

· 部队卫生 ·

一起疑似食物中毒调查处置工作的几点启示

梁洪军, 顾海涛, 周东明, 陈 琼, 李 晶, 王长军

【摘要】 本文对一起疑似食物中毒的调查处置工作进行了分析, 提出了准备充分、规范执法、信息公开、坚持原则、取信于民、共建和谐的几点启示和体会, 为基层单位处置突发性公共卫生事件提供借鉴, 为军队卫生监督人员提高素质、树立形象提供帮助。

【关键词】 食物中毒; 调查处置; 启示

中图分类号: R155.3 文献标志码: A 文章编号: 1672-271X(2010)03-0280-02

食物中毒是公共卫生领域常见的突发性卫生事件之一^[1], 在基层对食物中毒现场调查处理中, 调查处置程序方法不够规范, 信息公开不够及时透明, 甚至处置不当使矛盾激化等问题时有发生。2009 年 10 月 9 日下午, 我们接到一起疑似食物中毒的报告, 立即派出疫情处置小组前往现场调查处置, 因准备充分、规范执法、信息公开, 处置得力, 当事人各方都比较满意, 现将有关情况报告如下。

1 基本情况

我们接到市卫生监督所电话后, 30 分钟内即赶到某部招待所, 分别向招待所领导、婚宴举办方的新郎父亲郑某和新郎及新娘等家人进行了现场询问并做了笔录。据郑某称, 2009 年 10 月 8 日 19 时许, 郑某为儿子在某部招待所金陵厅举办婚宴, 参加婚宴的客人有 16 桌共计 151 人, 从 10 月 8 日 23 时至 9 日 15 时, 通过电话初步了解有 10 多人陆续出现呕吐、腹痛、腹泻, 粪便为水样便, 少数患者有发热症状。接着我们对某部招待所凉菜间等场所进行了卫生监督检查; 随后分两组在郑某、新郎及招待所餐饮部经理等同志的陪同下, 前往医院和病人家中逐个病人进行了个案调查, 到 10 日中午共调查了 13 位病人, 郑某和新郎均签字确认已无其他发病人员。

2 卫生流行病学调查情况

2.1 现场卫生状况 经卫生监督人员现场检查, 招待所厨房加工场所卫生状况良好, 凉菜间环境及冰箱温度符合规定要求; 操作人员个人卫生状况较好,

未发现皮肤化脓性疾病等; 查 8 日晚上的婚宴食谱未发现高危食品, 招待所已按规定对 8 日晚上的婚宴所有食品进行了留样, 卫生监督人员收集所有留验的 23 份食品样品, 送实验室进行检测。

2.2 患者相关情况

2.2.1 发病人数 截止 10 月 10 日, 经过核查共有 13 人出现腹痛、腹泻等胃肠道症状, 并经过医疗机构进行诊治。

2.2.2 发病时间 患者中首发病例发病时间为 10 月 8 日 23 时许, 最迟为 10 月 9 日 8 时许。

2.2.3 年龄及性别分布 最小 26 岁, 最大 86 岁, 平均年龄 39 岁, 其中男性 8 人, 女性 5 人。

2.2.4 临床表现 出现发热占 15.38%, 呕吐占 61.54%, 腹痛占 100%, 腹泻占 100%, 水样便占 100%。截止调查时, 腹泻超过 10 次有 5 人。

2.2.5 就餐情况 调查发现, 13 名出现胃肠道症状的患者, 仅在 8 日中午和晚上有共同聚餐史, 新郎父亲郑某中午在地方某饭店安排了 5 桌婚庆帮忙的人员共 49 人就餐, 经逐个核实 13 名患者 8 日中午 11 时 30 分, 均在同一个饭店用过午餐, 晚 19 时又在某部招待所参加了婚宴, 婚宴共 16 桌 151 人, 据招待所领导介绍, 8 日晚在该招待所共有两场婚宴, 另一场婚宴在钟山厅共 15 桌, 约 150 人, 两场婚宴的冷菜为同一凉菜间制作完成且品种相同。

3 采样和实验室检验情况

3.1 采样 本次调查共采集某部招待所婚宴留样食品样品 23 份, 其中凉菜 8 份, 炒菜 11 份, 点心 3 份, 拼盘水果 1 份。

3.2 检验项目 沙门菌、大肠杆菌 O₁₅₇、溶血性弧菌。

3.3 检验结果 所有 23 份样品均未检出致病菌。

作者简介: 梁洪军(1956-), 男, 山东莱阳人, 本科, 主任医师, 从事军队卫生监督监测工作

作者单位: 210002 江苏南京, 南京军区疾病预防控制中心

4 讨论

根据卫生流行病学调查情况和实验室检验结果,我们组织 4 位副高职以上专家进行了认真的讨论分析,大家认为有几点值得注意:一是 13 名有胃肠道症状者 8 日中午 11 时 30 分都在地方某饭店用过午餐,晚上 19 时又在某部招待所参加了婚宴,13 人午餐和晚宴也不在同一餐桌用餐,参加晚上婚宴共 151 人,凡是中午没有参加地方某饭店就餐的人员,均未发病。二是 8 日晚在某部招待所共有两场婚宴,另一场婚宴在钟山厅共 15 桌,约 150 人,两场婚宴的冷菜为同一凉菜间制作完成,菜的品种也相同,同晚在该招待所钟山厅参加婚宴的客人至今未接到类似的病例报告。三是 8 日晚婚宴留样的 23 份食品样品均未检出致病菌。为此,我们认为本次事件尚无充分的证据证明是由某部招待所 8 日晚婚宴引起。我们将此结论迅速告知有关各方,并积极协调,圆满完成了处置任务。

5 几点启示

5.1 准备充分、规范执法 遵守卫生监督程序、规范地制作监督文书,既是卫生执法的表现形式,也是进行卫生法制宣传的重要途径,同时监督文书还是卫生行政诉讼案件的重要书证^[2]。接到举报后,我们立即启动突发公共卫生事件应急处置程序,按照预案组织卫生监督、疾病控制、卫生检验等人员,携带卫生监督文书、采样设备等赶到现场,首先组织饭店领导和当事人、受害者了解情况,并认真负责地现场制作调查笔录,调查笔录是卫生监督员依法对案件调查过程的一种客观记录,它承载着核实违法行为、收集违法证据及发现新的调查线索等重要作用,直接决定了卫生行政处罚整个过程的合法性^[3]。在调查了解情况制作笔录的同时,按两人一组分工,安排卫生监督员对食品制做的现场进行监督检查,并采集有关样品送检;安排流行病专家在受害者家属的陪同下,逐个调查参加婚宴发病和部分未发病人员 48 小时内的用餐情况,详细填写调查表,复印病历及收据,并由陪同人签字确认。

5.2 信息公开、及时透明 群体性就餐食物中毒事件往往影响较大,处置时受到公众与媒体的分外关注,如果应急处置不当,其后果不堪设想^[4]。此次事件受害者家人对调查进展情况同样也十分关注,为此,我们安排检验人员加班加点对采集的样品进行检验,及时报告结果,同时组织食品卫生、疾病控

制、卫生检验等有关专家认真讨论分析,接到投诉后的第 3 天,我们就向当事人、受害者和有关单位通报了初步调查结果,因为信息公开透明,处置及时,得到了当事人和受害者的充分理解。

5.3 遵章守规、取信于民 承办婚宴的单位严格遵守食品卫生管理制度,对当晚婚宴提供的 23 种饭菜全部予以留样,卫生监督员到达现场后,邀请受害者家人陪同,对饭店后场凉菜间、洗消间、操作间以及工作人员等进行了卫生监督检查,对所留样品请受害者家人当场确认并签字,由于饭店遵章守规,食品留样齐全,为实验室进行分析检验提供了可靠的保证,同时,也取得了受害者家人的信任,对该事件的准确判定和下一步处置提供了帮助。

5.4 坚持原则、共建和谐 根据流行病学个案调查和现场卫生学检查情况,结合就餐史、临床症状与体征,以及婚宴承办招待所留样食品的实验室检测结果,依据 GB14938-1994 食物中毒诊断标准及技术处理总则^[5],我们及时向有关各方通报了调查结论,本次事件没有充分的证据证明是由 8 日晚婚宴引起,承办婚宴的饭店不应承担有关责任。由于中午用餐的饭店属于地方管辖,因此,我们又及时与地方卫生监督机构取得了联系,按照密切协作、互不推诿、共建和谐、依法处置的原则积极应对,得到了受害者及其家人和有关单位的理解。卫生执法监督是保障人民健康、维护社会稳定和国家安全的重要保证,在构建社会主义和谐社会中发挥着不可替代的作用^[6],有关单位领导遵纪守法意识强,对该事件高度重视,站在共建和谐的高度,主动给受害者补偿了部分医药费用,各方对处理结果都比较满意。

【参考文献】

- [1] 刘耀东,顾仲朝.舟山市 27 起食物中毒调查处理存在问题的分析[J].中国公共卫生管理,2007,23(4):381.
- [2] 梁洪军,钱竹林,刘士军.浅谈军队卫生监督监测应注重把握的几个问题[J].解放军预防医学杂志,2005,23(2):121.
- [3] 李蛟,张宝元,时福礼.浅谈卫生监督调查内容及技巧[J].中国卫生监督杂志,2009,16(5):457.
- [4] 张瑞华.群体性就餐食物中毒应急处理的思考[J].职业与健康,2008,24(11):1055.
- [5] 卫生部卫生监督中心卫生标准处.食品卫生标准及相关法规汇编[M].北京:中国标准出版社,2005:186.
- [6] 梁新初.卫生执法监督在构建和谐和谐社会中的作用[J].中国卫生监督杂志,2009,16(4):339.

(收稿日期:2010-01-25)

(本文编辑:孙军红)