

实例探讨：一起食物中毒事件调查与分析 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/16/2021_2022__E5_AE_9E_E4_BE_8B_E6_8E_A2_E8_c22_16702.htm

2001年10月2日，连云港市某县某大酒店发生一起重大食物中毒事件，就餐的1281人中相继有202人发病。该县防疫站立即派人赴现场作流行病学调查采样和监督处理。

1、中毒基本情况：2001年10月2日中午和晚上，该大酒店承办6家喜庆宴席共121桌，累计1281人就餐。从10月2日17时到第三日上午10时许，在进餐者中，陆续发生以腹痛、腹泻、恶心、呕吐、轻微发热等症状为主的病人191名。该县防疫站接到事故报告后，及时填写了《食物中毒报告登记表》，立即报告当地卫生局，并派人到医院和大酒店现场作流行病学调查采样，监督处理，进行个案调查，组织卫生机构对中毒人员进行救治。有191例中毒者填写《食物中毒个案调查登记表》，食物中毒总罹患率14.91%（191/1281），其中中餐68桌的710人中，发病161人，罹患率为22.68%（161/710）；晚餐53桌571人中，发病30人，罹患率5.25%（30/571）；无死亡病例发生。调查的191例病人中，男性93人，占48.69%，女性98人，占51.3%；年龄最小2周岁，最大68岁；在县级医院治疗98人，乡级医院治疗10人，村级卫生室治疗81人，自行服药2人。病人分布县城区及周边五个乡镇。来自苏州、北京、泰州等地在该酒店就餐人员也有发病。餐后5小时发生首例病人，潜伏期5--34小时，83%的病例集中在8--15小时后发病，平均潜伏期11.58小时（见附表1）

临床表现：中毒病人表现有腹痛、腹泻、恶心、呕吐、或伴低热等症状。其中恶心占83.77%（160/191）

；呕吐1次以上37.70%（72/191）；腹痛表现为上腹部绞痛转至全腹痛为主，占95.29%（182/191）；腹泻1次以上占100%（191/191），以稀水样便为主，无脓血便；头痛占39.27%（75/191）；头晕占33.51%（64/191）；部分重病人有脱水症状（见附表2）。经抗生素治疗，中毒病人很快恢复。病程以1--3天为主，少数人超过3天。与中毒患者接触的人群未发现传染现象。

2、对可疑中毒食物的调查及结果：对10月2日大酒店所有食品，酒店当事人口述都为现买，验收和使用过程未发现有变质现象。在191份中毒者的《食物中毒个案调查登记表》中，在共同进餐的“食物名称及数量”栏内，有162份仅填餐桌上菜“全吃”，没有详述，另29份表中食物名称列有餐桌食品3~8种，均无进食量说明；对共同进餐但未发病者未作可疑中毒食物调查；酒店在食品卫生监督员到达之前，已擅自清理了剩余食物及半成品和原料，及时封存采样工作未能进行；剩余食物是否引起其他人或动物中毒未能查证；对客家自带的酒水、饮料、蛋糕、果冻等食品，未在个案调查中提及，未采样检测；在事发第四天（个案调查于第三日结束）及以后是否还有中毒病例发生未追访。

调查结果：有毒食物无法确定。

3、酒店现场调查情况：大酒店占地面积约2000平方米，是当时该县最大餐饮场所，2001年5月22日取得《食品卫生许可证》，5月28日新酒楼正式启用。酒店共有食品生产经营员工80人，本年度已进行体检并取得健康证明74人，其余6人（女性20岁3人，35岁2人，男性20岁1人）未取得健康证明参加工作。厨师长1989年开始工作，副厨师长1987年开始工作，都经过两次食品卫生知识培训；其他员工卫生知识培训情况未见记录或证明；员工

名单和食品卫生管理制度已张贴上墙；冷菜间无杀菌消毒设施，无工作人员的更衣室，下水道不通畅；洗刷餐饮具无专用水池，与清洗蔬菜、肉类等混用；消毒后的餐具未及时存放在专用保洁柜内备用，餐饮具贮存柜内外无“已消毒”、“未消毒”等标记；用于原料、半成品、成品加工的刀、砧板、盆碗碟等工具容器未见生熟分开标记；冰箱内食物无生熟分开标志，冷冻柜内熟食牛排和冻鸡、冻鱼合并存放；无食品原料初加工场所，无原辅料仓库，有无误用已污染或变质的辅助原料和食品添加剂等问题无记录。转贴于：100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com