

2011年公卫传染病：主要的食品污染及其传播 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/655/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_655457.htm

病原体能通过许多途径，包括空气、食物、人与人之间的接触而传播给人。有些病原体由动物或加工设备传播给食物。交叉污染是食品卫生中非常重要的污染方式，其特点是病原体从未经处理的原料、容器、设备、加工人员的手等传播到经过加工后待食用的食物上。在食品加工工业区域经常存在一些可能引起污染和交叉污染的潜在危险，一旦病原体传播到食物上被人食用，病原就会很容易发生。

一、家畜和家禽 来自家畜和家禽的肉类是病原体污染食品的主要来源。病原体可通过“食物链”传给人。有些动物在受到病原体的感染后不出现症状，但在动物组织或排出的粪便中隐藏着病原体，如果人吃了这些肉或被动物粪便污染的食物，病原体可传染别人。反过来，受感染人的粪便又可污染水、动物饲料等间接地将病原体传染给其他动物，导致动物受到感染，我们将这类疾病的传播过程称之为人畜共患。病原体污染食物和动物的其他方式有：当把病原体感染的动物送到屠宰场时，同一圈栏的动物或同一屠宰线上的其他动物就可能受到感染。动物被屠宰时，屠宰人员的刀具和衣服可能被病原体污染，动物的血会污染屠宰场的地面和工作场所的表面，屠宰人员也会由此把污染源传播到其他动物。受病原体污染的肉最后送到厨房，肉的组织也可能滴到其他食品或其他区域的台面，造成对其他食品的污染。

二、海产品 许多地方的海洋受到污染，污染的来源包括人的排泄物或由受污染的河流排入大海的污水。鱼和贝壳类，尤

其是软体动物贝壳类易被病原体感染。软体动物在过滤海水获取食物的同时，它们也感染了病原体。如果生吃贝壳类，很容易受到感染。由于海洋的污染，近海水产品感染致病微生物（包括致病细菌、病毒）的可能性很高。因此，不应提倡生吃海产品。最安全的食用方式是烧熟煮透。

三、蛋类 鸡蛋蛋壳上容易污染沙门氏菌已经是不争的事实。食品加工的手在拿取和打鸡蛋的过程中已被污染，所以在处理生鸡蛋后应洗手。在加工蛋糕等糕点类食品时，应首先对蛋壳进行对蛋壳进行清洗消毒，以免使蛋壳表面的沙氏菌污染食品。

四、宠物和其他动物 动物的胃肠道存在致病菌的现象很普遍，例如：从牛、家畜、鸟类、甲鱼、啮齿类动物和许多野生动物中分离出沙门氏菌和其他致病均是很正常的现象。因此，在餐饮经营中，任何的动物粪便、体表污染物都可能污染食物。老鼠和其他啮齿类动物能传播许多疾病，通过它们的尿和粪便，或在啃咬食物时的唾液可将病原传播给食物，因此，食品加工场所严禁饲养动物。

五、昆虫 苍蝇和昆虫在传播疾病方面起着重要的作用。鉴于苍蝇的觅食习惯总是有一处飞往另一处，很可能从很脏的地方飞来有直接落到食品上，其对食品带来的污染是显而易见的。其他昆虫同样很容易把脏物携带到食物上引起类似的污染，有些还可能引起食物明显的腐败。因此食品加工场所应有防蝇及其他昆虫的设施。

六、土壤 土壤里有很多致病菌，常见的就有腊样芽孢杆菌、变形杆菌、肉毒杆菌和产气荚膜梭状芽孢杆菌。所以食品在进行加工时，必须彻底清洗掉食物上的土壤和其他污物成分。

七、人体 致病菌也会通过人体传给食物。葡萄球菌和其他微生物可在被感染的手、指甲、伤口、烧伤处、皮肤擦破处

、鼻腔、喉部发现，并很容易传播到食物或接触食物的容器、设备。个人卫生习惯差、被感染、缺乏食品卫生操作知识的人也会传播甲型肝炎伤寒、痢疾、大肠杆菌肠炎甚至霍乱。

八、动物饲养 有些动物饲料含有高蛋白质，易污染致细菌。用这些有病菌的饲料喂养动物时，动物很容易被饲料中的病原体感染。感染致病菌的动物通过肉和污染的水等又可污染到食物上，形成一种再污染的循环。人、环境和设备表面与动物饲料接触，也可受到致病菌感染。相关推荐：

#0000ff>2011年公卫传染病：鱼类引起的组胺中毒

#0000ff>2011年公卫传染病：如何应对流感高热 #0000ff>2011年公卫考点：恙虫病的诊断及治疗 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