

病原菌引发食品安全突发事件

北京市石景山区食品安全突发事件应急处置机制成功应对挑战

●唐华茂 葛献英 杨玲 范永宾 / 文
北京市石景山区食品药品监督管理局

副溶血性弧菌是引起人类肠胃炎的革兰氏阴性、嗜盐病原菌，通常寄生于海产品中，会引发食物中毒。海鲜餐馆是食物中毒的高发场所，尤其是生食海产品，如果处置不当，可能导致群发性食物中毒事件。2015年9月，有19名患者先后因腹泻到石景山区某医院就诊，且均有到该区某海鲜餐厅就餐的经历，初步怀疑为食物中毒。对此，石景山区食品药品监督管理局高度重视，启动应急预案，应急处置领导小组办公室主任指挥事件应对处置，同时上报北京市食品药品监督管理局及石景山区政府，各相关单位快速反应，密切配合，妥善解决了此次突发事件。

事件回顾

食品安全应急机制启动

2015年9月11日22:30 石景山区食药监局接到该区某医院传染科接诊的3例腹泻患者疑似食物中毒的通报。值班人员立即上报该区食药监局应急处置领导小组，小组办公室主任带领应急执法人员第一时间赶到。

22:40 为查明事故原因，石景山区食药监局与区疾控中心专业人员到达腹泻患者所在医院对患者进行调查。据初步了解，这3例患者均于9月10日晚在石景山区某海鲜餐厅就餐。同时，另一组应急执法人员前往事发餐厅开展了现场检查，疾控部门开展了流行病调查和抽验。调查过程中，石景山区另一家医院又

报告称，该院接诊2名相同病例患者。

23:15 执法人员前往该医院进行患者调查。当晚，石景山区食药监局将初查报告按时报送北京市食药监局及石景山区政府。

9月14日 石景山区两家医院又分别陆续接诊了10例和4例腹泻患者，这些患者也曾经在该区之前就发生过疑似食物中毒的同一家海鲜餐厅就餐。执法人员对这两家医院进行了现场检查，对患者、医生开展了调查。石景山区疾病预防控制中心分别于9月11日和9月14日晚对事发餐厅的食物、原料、环境、工具进行检测。

事件调查结论

经过对此次食物中毒事故事发餐厅的现场检查，执法人员认为，当事人购进涉及此次事故的食材后，在烹制过程中，由于没有专业计时器和专业的温度计，操作的厨师只能凭经验烹制，不能确保食材中的副溶血性弧菌被灭杀，并且当事人将烹制后的花蛤、文蛤放在加工间的操作台上，同时，当事人将未烹制的生花蛤、文蛤同时也放置于加工间操作台上，当事人未做到生熟分开，导致交叉感染。

石景山区疾病预防控制中心对当事人之后的熟文蛤及海鲜加工间的清洗池进行检测，出具的检验报告2015SP0081-1-5、2015SP0082-1-15，分别都检测出含有副溶血性弧菌。

石景山区疾病预防控制中心通过患者人群分布情况调查、临床症状统计、就餐与发病统计、可疑餐饮与发病潜伏期计算、可疑食品调查、卫生学调查和实验室检测结果，最终得出结论：根据

《副溶血性弧菌食物中毒诊断标准》(WP/T81-1996)，结合19名患者的流行病学调查资料、实验室检验结果及现场卫生学调查结果，判断该起事件是由事发餐厅自助餐引起的食物中毒，致病因素为副溶血性弧菌，致病食品为花蛤（文蛤），不排除其他海鲜食品致病的可能性。

事件处理结果

此次食物中毒事故事发餐厅于2015年9月10日到9月13日，将含有副溶血性弧菌的食品在其自助海鲜餐厅中对外销售，对前来就餐的顾客每人收取128元餐费，导致有19名顾客食物中毒情况发生。据石景山区疾病预防控制中心出具的检测报告2015SP0084-1-3显示，19名食物中毒的顾客便样中，检测出含有副溶血性弧菌。该公司经营的含有副溶血性弧菌的食品，属于经营者禁止经营的食品，获违法所得2432元。这些行为违反了《中华人民共和国食品安全法》（中华人民共和国主席令第9号，下同）第二十八条第一款第（二）项的规定。属于经营禁止经营的食品。

依据《中华人民共和国食品安全法》第八十五条第（二）项的规定，石景山区食药监局决定对当事人给予5万元罚款并处没收违法所得2432元处罚。同时没收生熟海鲜盛器2个；中号盒子2个；带漏孔中号盒子2个；蒸屉2个；塑料盒5个。鉴于当事人的违法行为并非主观故意，且积极采取改正等措施，未从重处罚。

应急处置机制经受了考验

在反应速度上，石景山区食药监管

局接到舆情信息通报后,按照相关负责人指示,立即会同区疾病预防控制中心开展现场调查工作。当晚,应急组成员分别去医院和事发餐厅进行了调查,分别向患者、医生了解情况,对餐厅现场检查取证,对造成食物中毒事件的疑似食品及其原料进行封存;封存被污染的实用工具及用具,并责令进行清洗消毒;责令事发餐馆停止经营海鲜;配合疾病预防控制中心抽样检验;调查中毒原因并追根溯源,调取供货单位信息;做好现场勘验、记录、拍照和录像,并将调查结果在最短时间反馈给相关负责人。此外,该区食药监局及时将经领导审核后的案件调查情况分别向北京市食药监局应急处和区政府进行了汇报,并持续近一个月的日报。

在行政控制方面,9月11日和14日,石景山区食药监局先后两次对此次食物中毒事故的事发餐厅采取了食品安全行政控制措施,要求其停止经营所有海鲜类产品。9月15日起,区疾病预防控制中心通过对石景山区肠道门诊上报的“北京市症状监测早期预警监测系统”病例开展搜索,未发现其他相关病例。石景山区疾控中心10月13日给该区食药监局送达《关于王某等19人副溶血性弧菌食物中毒的调查报告》。该区食药监局综合疾控中心出具了调查报告及事发餐厅现场检查情况、病人、医生的调查情况和此次食物中毒事故的初报、续报,完成此次食物中毒调查终结报告,并于当天对事发餐厅下达责令改正通知书。

在舆情监测方面,9月11日起,石景山区食药监局应急小组设专人进行舆情监测,关注媒体报道副溶血性弧菌引发食物中毒的相关信息,并持续进行专项舆情监测和分析研判工作;每天都保持着与区卫计委及疾控中心的沟通联系,跟踪了解事件调查进展情况;关注媒体,未发现食物中毒的报道;按照国家食品药品监督管理总局《食品药品安全事件防范应对规程》的有关规定,迅速发出警示信息,第一时间向石景山区

食药监局负责人作了报告,同时向市食药监局应急处和区相关监管部门进行了预警通报;发出预警信息后,持续舆情上报14期。他们还与区疾病预防控制中心专家召开研讨会,疾控中心每两日进行一次信息筛选和技术统计,分析事件发展情况,预测舆情发展趋势。

好成果与平时的努力密不可分

此次食物中毒事件是石景山区食药监局成立以来一起典型突发事件。事件发生后,该区食药监局及时启动突发事件应急处置工作机制,局领导指挥处置工作,在事件应对的每一个关键阶段,及时作出决定性的决策部署,保证了事件处置工作始终沿着正确的方向有力有序进行。其间,主管领导每天关注事件进展情况,多次与卫计委沟通协调,并就事件发展趋势,安排部署应对工作。整体来看,石景山区食药监局在此次事件处置过程中,工作思路清晰,应对措施得当,反应十分迅速,应急处置能力得到了实战检验,这与一直以来的努力是分不开的。2014年,该区食药监局制定了《食品药品安全事件防范处置规程》,选取77名执法干部,分11组,组成应急调查控制组,应急队员全部保持通讯畅通,保证能够在第一时间到位。在值班室准备了充足的执法文书、取证设备及快检装备,在司机班准备了足够的执法车辆。每组队员中至少一名司机,至少一名食品相关科室的执法精英,确保完成任务。石景山区食药监局还抽调了36名执法人员组成6个演练小组,开展了食物中毒事故调查处理全过程应急演练,考核食物中毒的调查思路、调查处理程序、调查处理内容,通过演练调查处理一起食物中毒事件的全过程,全面检验全局执法人员对食物中毒事件应急处置知识的掌握情况和应急处置流程的熟悉程度,检验执法队员在食物中毒事故调查处理过程中的信息沟通和调查协作情况,为应对突发事件发生锻炼了队伍。

从此次事件的成功应对中,石景山区食药监局监管人员又总结出了三点经验。

一是持续提高食品安全意识,仍是目前监管的重点。从监管方面来看,法律制度和各部门的协调还需要不断完善,要建立消费者监督机制,加强执法力度,广泛宣传,定期开展食药安全进社区、进校园、进工地、进军营、进机关的活动。企业应树立第一责任人意识,持续改进工艺流程、严格按照规定执行制度、严格人员准入。消费者也应学习掌握鉴别食品质量的方法。

二是要建立较完善的食品安全应急处理体系。应围绕5个主要环节:应急信息收集、应急预防准备、应急演练、损害控制处理以及事后恢复。因此,需要建立应急计划系统、应急训练系统、应急感应系统、应急指挥中心(包括决策者与智囊、应急处理小组和应急处理专家)、应急监测系统和应急资源管理系统。事故发生前的管理活动要努力将事故化解在爆发前;事故发生中的管理活动要注意将危害控制在最小范围内;事故发生后的管理活动重在恢复原状,吸取教训。应明确应急机制中各部门及其负责人的法律责任,对主观上故意瞒报、不作为、隐瞒信息等行为,都必须追究法律责任。

三是建立和完善食品安全风险评估评价体系。食品的安全性评价就是评价食品中有关危害成分或者危害物质的毒性以及相应的风险程度。这就需要利用足够的毒理学资料确认这些成分或物质的安全剂量。食品安全性评价在食品安全性研究、监控和管理方面具有重要的意义。长期以来,我国对食品安全的监管是以对不安全食品的立法、清除市场上的不安全食品和负责部门认可项目的事实作为基础的。这些传统的做法缺乏预防性手段,应建立一些评价和降低食源性疾病爆发的新方法,同时加强对与食品有关的化学、微生物及新的食品相关技术等危险因素的评价,并在实践中加以不断完善。☑