

1978~2008 年香港食物中毒事件分析

胡萍

摘要:**目的** 了解香港 1978~2008 年食物中毒的状况与特征,为有效预防和控制提供科学依据。**方法** 收集整理香港 1978~2008 年食物中毒事件相关资料进行统计分析。**结果** 香港 1978~2008 年共发生食物中毒 12 228 起,中毒人数 51 996 人,死亡 7 人。31 年来年均发生 394 起事件、中毒 1 677 人,月均发生 33 起、中毒 140 人。食物中毒事件发生最多的年份是 2006 年(1 095 起),最少的是 1990 年(96 起)。近 5 年(2004~2008 年)年均发生食物中毒 826 起,中毒 3 082 人。1997~2008 年食物中毒事件多发于每年 6 月~9 月,细菌性食物中毒占 78.0%,高风险食物主要有烧烤类、寿司与刺身、蚝、海鲜等。**结论** 从香港食物中毒发生情况来看,微生物类食物中毒居首位。须加强对市售即时食物的监测以及对食品的卫生监管。

关键词: 香港;食品安全;食物中毒;食源性疾病;卫生监督

中图分类号: R155 **文献标识码:** B **文章编号:** 1009-9727(2011)10-1232-02

Analysis of food-poisoning events in Hong Kong of China during (1978~2008). HU Ping.(Shenzhen University, Shenzhen 518060, Guangdong, P. R. China)

Abstract:**Objective** To understand the food poisoning events from 1978 to 2008 in Hong Kong of China, so as to provide scientific basis for making effective prevention and control measures. **Methods** Based on the information released by the government of the Hong Kong special administrative region, data of food poisoning events from 1978 to 2008 were analyzed in detail. **Results** There 12 228 food poisoning events were reported from 1978 to 2008 in Hong Kong and 51 996 patients were reported including 7 deaths. There were annually averagely 394 food poisoning events in Hong Kong. During 1997~2008, most of food poisoning events occurred in summer. Most food poisoning events were due to bacterial contamination accounted for 78.0% of the total. In the recent five years, an average of about 800 food poisoning outbreaks affecting more than 3000 people occurred in Hong Kong each year. High-risk foods included barbecue food, sushi & sashimi, seafood and so on. **Conclusion** Food inspection and monitoring be strengthened to upgrade food hygiene and prevent occurrence of food poisoning in Hong Kong.

Key words: Hong Kong; Food safety; Food poisoning; Food-borne disease; Hygienic supervision

香港位于祖国东南端,属于亚热带气候,总面积 1 104 km²,人口 699 万。国家卫生部每年通报的全国食物中毒情况中未含香港特别行政区的食物中毒数据,经查中国期刊全文数据库(CNKI)亦未见有关探讨香港食物中毒的专题文献。为了解香港食物中毒的发生状况与变化趋势,本文根据香港特别行政区政府公布的食物中毒情况作详细分析,研究结果报告如下。

1 材料与方法

资料源自香港特别行政区卫生署和食物环境卫生署公布的各年度有关食物中毒信息,按食物中毒的发生时间、发生数量、发生趋势、事件规模、事件致因等进行整理分类与统计分析。

2 结果

2.1 基本情况 1978~2008 年香港共发生 12 228 起食物中毒事件,涉及中毒(病患)51 996 人,死亡 7 人(1980 年、1983 年、1995 年、2006 年和 2008 年各 1 人,1984 年 2 人)^[1-6]。自 1978 年以来,31 年平均每年发生 394 起事件、中毒 1 677 人,平均每月发生 33 起事件、中毒 140 人。详见表 1。

2.2 时间分布 按每十年一个时段统计分析可得:①1978~1987 年共发生食物中毒 2 123 起,中毒 9 002 人,平均每年发生 212 起、中毒 900 人,平均每月发生 18 起、中毒 75 人;②

1988 年~1997 年共发生食物中毒 2 481 起,中毒 11 726 人,年均 248 起、中毒 1 173 人,月均 21 起、中毒 98 人;③1998~2007 年共 7 005 起,中毒 28 721 人,年均 701 起、中毒 2 872 人,月均 58 起、中毒 239 人。

1997~2008 年期间,香港食物中毒月发生起数的位次数前四位依次为 8 月>7 月>6 月>9 月,由低至高则依次是 4 月<11 月<3 月<12 月。即在气温较高的 6 月~9 月(夏季)是香港食物中毒发生高峰期,相对而言,每年的 3、4 月份以及 11、12 月份是食物中毒低发期。1997 年之前的月发生数据不全故未能统计分析。

2.3 发生趋势 1978~2008 年香港食物中毒的年发生起数整体呈现逐渐上升的趋势,期间有两个明显的峰值(1988 年 534 起,2006 年 1 095 起)。1978~1986 年的年发生起数在 280 起以下,1987 年开始为 300 起以上,1998 年开始为 500 起以上,2006 年开始出现年发生起数 1 000 以上的状况。按每 5 年一个时段,以各时段的年发生数平均值作比较,结果详见图 1。1978 年以来共分 6 个时段,各时段年发生起数的相对增幅依次为 0、+52.1%、-7.6%、+9.5%、+137.0%、+27.9%。

2.4 事件分类 2001~2008 年香港 6 509 起食物中毒中:①细菌性食物中毒居首位,起数占 78.0%(5 076/6 509),中毒人数占

80.1% (20 389/25 439) ; ②化学性食物中毒起数占 3.8% (247/6 509) , 中毒人数占 2.0% (495/25 439) ; ③生物毒素致食物中毒起数占 6.6% (429/6 509) , 中毒人数占 4.8% (1 213/25 439) ; ④病毒致食物中毒起数占 9.5% (620/6 509) , 中毒人数占 11.1% (2 824/25 439) ; ⑤其他因素及未明原因的中毒个案占 2.1% (137/6 509) , 中毒人数占 2.0% (518/25 439) 。2001 年之前的数据不全故未能统计分析。

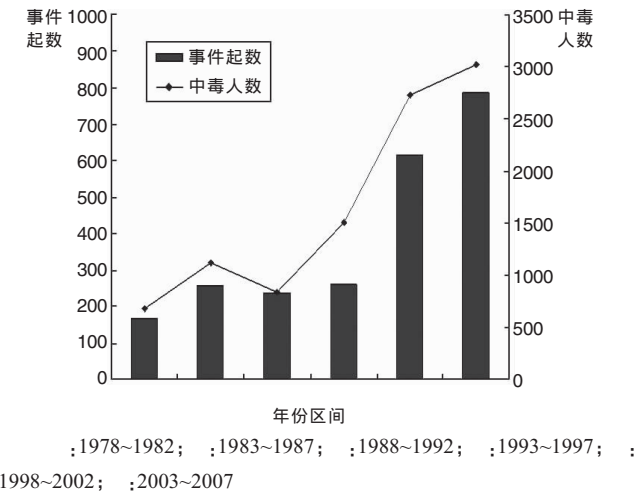


图 1 1978~2007 年香港食物中毒发生趋势分析
Figure 1 Variation tendency of food poisoning outbreaks in Hong Kong, 1978~2007

表 1 1978~2008 年香港食物中毒发生概况											
年份	事件起数	中毒人数	年份	事件起数	中毒人数	年份	事件起数	中毒人数	年份	事件起数	中毒人数
1978	204	543	1986	223	1 076	1994	251	973	2002	670	2 640
1979	146	587	1987	378	1 566	1995	200	1 970	2003	422	2 230
1980	102	754	1988	534	1 239	1996	314	1 829	2004	821	3 131
1981	175	666	1989	188	763	1997	364	1 900	2005	972	3 595
1982	215	870	1990	96	422	1998	577	3 011	2006	1 095	4 145
1983	169	642	1991	225	762	1999	538	2 818	2007	621	1 992
1984	233	1 340	1992	141	1 006	2000	618	2 452	2008	619	2 547
1985	278	958	1993	168	862	2001	671	2 707	合计	12 228	51 996

数 230 起) , 增幅达 204%。近 5 年 (2004~2008 年) , 年均发生 826 起、中毒 3 082 人。食物中毒多发生于夏季 (6~9 月) 并以细菌性食物中毒为主。

就环境与气候来看, 高人口密度、高温、高雨量的地理特征, 与香港夏季多发生食物中毒并以细菌性食物中毒为主的情况相符, 须着重针对生物性食源性疾病开展预防工作。

要指出的是, 与国家卫生部每年公布的食物中毒情况通报 (主要是重大类事件数据) 有所不同, 香港特别行政区每年公布的食物中毒汇总数据包括所有呈报的“证实和怀疑个案”以及“病毒类”事件, 因此不宜将香港与国内其他地区或城市的情况直接作横向比较。

虽经资料收集、实地考察、信函咨询等多方求证, 惜因数据不全, 尤其是香港未连续与完整地公布食物中毒有关事件的详细数据, 故本文未能对 1978~2008 年香港食物中毒的发生场所、责任单位与应对等作详细剖析, 有待进一步探究。

参考文献:

2.5 中毒致因 细菌性食物中毒的主要致病菌有副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、沙门菌。其他中毒致因包括诺瓦克病毒、雪卡毒素、盐酸克伦特罗、除害剂等。约 60% 的食物中毒事件在食物业处所发生, 部分家居食物中毒事件亦因为当事人食用了从食物业处所购买的即食食物所致。

导致食物中毒的高风险食物包括: ①烧味及卤味、寿司及刺身; ②蚝; ③其他海鲜; ④火锅; ⑤沙律 (沙拉); ⑥盆菜; ⑦其他即食食物; ⑧大量生产的食物 (如自助餐和午餐饭盒)。

食物中毒事件主要肇事原因有: ①即食食物与未经煮熟的食物交叉污染; ②食物处理人员造成交叉污染; ③即食食物在不适当的温度 (4℃~60℃) 下贮存; ④即食食物长时间 (超过 4h) 在室温下贮存; ⑤食物 (尤其是海鲜) 烹煮时间不足。

2.6 事件应对 发生食物中毒后, 香港应对事件的职能部门是卫生署下辖的卫生防护中心, 必要时则交由食物环境卫生署协同处理或跟进调查。通常食物中毒事件发生后, 卫生署便会在其网站上向公众披露事件相关信息, 同时给出该类事件的相应警示及防范指引。

3 讨论

统计分析结果表明, 香港 1978~2008 年 31 年来共发生食物中毒 12 228 起, 涉及中毒 51 996 人, 年均 394 起。从每起平均中毒人数来看以散发为主; 极少出现死亡情况。1998~2008 年的年均起数 (700 起) 明显大于之前 1978~1997 年的年均起

[1] HKSARG Department of Health . Topical Health Report No 2—Statistics on Infectious Diseases in Hong Kong (1946–2001) [M] . HK: Printing Department, 2002, 16–22.

[2] HKSARG Department of Health . Annual Reports of earlier years [EB/OL] . (2009–09–04) [2010–01–22] . http://www.dh.gov.hk/english/pub_rec/pub_rec_ar/pub_rec_arps_previous.html.

[3] HKSARG Department of Health . Department of Health Annual Report 2006/2007 [M] . HK: Printing Department, 2009; 10–14.

[4] HKSARG Census and Statistics Department . Hong Kong Statistics. Hong Kong Annual Digest of Statistics (2005 Edition) [M] . HK: Census and Statistics Department, 2005; 300–305.

[5] HKSARG Census and Statistics Department . Hong Kong Statistics. Hong Kong Annual Digest of Statistics (2009 Edition) [M] . HK: Census and Statistics Department, 2009; 311–315.

[6] HKSARG Food and Environmental Hygiene Department . Food Poisoning Outbreaks Related to Food Trade [EB/OL] . (2009–04–18) [2010–01–24] . http://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/programme_firm.html.