

食品安全热点

广东省疾病预防控制中心
Guangdong Provincial Center for Disease Control and Prevention



二〇一三年第9期 总第9期

《食品安全热点》关注国内外食品安全事件及食品安全相关状况，及时归纳整理有关资讯，作出风险分析与评估，提供客观和专业的观点，供关注者参考。

广东省食品安全监测检测重点学科

广东省食品安全卫生应急技术研究中心

广东省食品安全风险监测与评估重点实验室

本期热点

洪灾与食品安全

主要内容

1. 灾情概览
2. 洪灾直接引发的食品安全问题
3. 洪灾衍生的食品安全问题
4. 洪灾后食品安全特点
5. 洪灾后食品安全指引
6. 参考文献

洪灾后的食品安全问题与相关指引

摘要

2013年8月14日—22日，受强台风“尤特”、台风“潭美”和强烈南海西南季风共同影响，广东省19个市、90个县（市、区）先后遭受洪涝灾害影响，部分地区灾情十分严重。洪涝灾害除造成人员伤亡、经济损失外，还不可避免地会对从农田到餐桌的整个食品链产生不同程度的破坏，给公众食品安全带来新问题，给食品安全控制带来巨大压力。洪灾可能带来哪些食品安全问题？洪灾后如何处理食物，如何对食物环境进行清洁和消毒处理，以有效保障食品安全？本文参考相关工作方案，结合文献资料，提出洪灾后的食品安全相关指引。



1.灾情概览	<p>2013年8月14日—21日，受强台风“尤特”和强烈南海西南季风共同影响，广东省19个市、90个县（市、区）先后遭受洪涝灾害影响，部分地区灾情十分严重。22日，受台风“潭美”和西南季风影响，粤北、粤西、粤东沿海地区出现大雨到暴雨局部特大暴雨，造成韶关、阳江、潮州、揭阳市部分地区受灾。</p>
2.洪灾直接引发的食品安全问题	<p>洪灾直接引发的食品安全问题包括食物原料和资源的损毁以及食品污染。在食物资源、原料的损毁方面，可能存在粮食被洪水浸泡后发生霉变，猪、牛、羊、鸡等家畜、禽溺亡或鱼类死亡，定型包装食品如瓶装饮料、罐头、方便面、火腿肠等在洪水浸泡后因外包装标识损坏造成无法辨认生产日期、保质期等信息。</p> <p>在食品污染方面，因洪水可能携带淤泥、未经处理的生活污水、人畜粪便、农药、杀虫剂等物质，可直接污染蔬菜、水果等农作物，污染生活饮用水，即便是定型包装食品，也可能在因洪水淹没或渗入包装造成污染；已受致病微生物污染的生活饮用水未经净化直接用于加工食物可造成二次污染；洪灾后食品企业生产加工设施、设备以及家庭用具和环境的破坏和污染在未及时清理消毒的情况下继续使用可引起所加工制作食品的交叉污染；因洪灾感染某种病原体者接触或加工制作食品将使所携带病原菌污染食品。</p>
3.洪灾衍生的食品安全问题	<p>因洪灾衍生的食品安全问题主要来源于灾区有限空间短期内集中大量的灾民和救灾人员，在基本的生活、饮水、居住和环境卫生设施缺乏的情况下，无论是食品本身还是饮食行为都暴露于更多的风险因子。如抗洪前线因条件局限往往生活污染严重，生活垃圾清运不及时可造成蚊蝇孳生，引发致病菌传播；人员就餐往往因地制宜，在缺乏干净水的情况下卫生饮食行为常被忽略；各界群众自发捐赠食品中可能有大量家庭自制食品，一次未食用完而又未能妥善保存的情况下，受炎热天气影响极易腐败变质。</p>



4.洪灾后食品安全特点	<p>综上所述，灾后的食品安全问题主要包括以下特点：食物资源严重缺乏，食品供给安全是重中之重；大量食物资源受淹、被毁，粮食霉变普遍，其安全性需要进行甄别鉴定；存在大量各种死因的畜、禽和水产品，需要进行有效处理；变质和受污染的食品亟待销毁；需防止现有食物资源和救援食物污染、变质；灾民和救灾人员生活环境条件恶劣，灾区缺乏安全清洁的饮用水，缺乏基本的食物烹调 and 贮存条件，各种疾病发病增加，自身抵抗力下降。</p>
5.洪灾后食品安全指引	<p>一是要有效处理可能被洪水污染的食物。</p> <p>在洪灾发生后，要彻查所有品种的食物，只要怀疑可能经洪水浸泡并受污染的，应丢弃。一些食物在腐败变质后外观上未发生改变，肉眼通常也不能识别是否受化学物或致病微生物污染，这往往会影响人们在洪灾后处理食物时的取舍，但包括储存在透水容器中的食品，包裹在纸、塑胶布、纤维或纸板的食品，直接与洪水接触过的散装食品或家庭自制的储存于玻璃容器中的食品，已损坏的市售罐头食品（包括出现胖听、渗漏、破损、凹痕或生锈的罐头食品），可能曾与多人接触的食品都应丢弃；一些多孔的可能与食品或人口接触的物品也应丢弃，包括婴儿的奶瓶瓶嘴、木制碗、塑料或纸或泡沫制的食物容器或器具。</p> <p>只有密封的、未经开启的、防水且密闭的容器或金属罐包装的定型包装食品才可以认为是安全的，并在其外包装经有效的净化消毒处理后才可食用。注意，若市售瓶装碳酸饮料在洪水后表面已有淤泥凝结，不要尝试清洗，因该行为可能导致饮料罐发生爆炸。</p> <p>二是要有效清洁和消毒处理食物环境。</p> <p>有效清洁和消毒所有可能被洪水浸泡的、与食物处理相关的环境和区域，包括餐具、炊具、食物接触表面、食物加工设备、地板、地漏、排水管及相关家具设备。清洗和消毒的程序如下：</p>



5. 洪灾后食品安全指引

首先，使用餐具洗涤剂（洗洁精）等彻底清洗这些物件或表面，确保去除所有的污垢、淤泥或化学物质；其次，用清洁的水冲洗干净；再次，把物件浸入消毒剂中消毒或用消毒剂擦拭表面，可以自行配制消毒液，用 5 毫升（一茶匙的量）漂白剂兑入 750 毫升（3 杯）水中，也可以使用超过 77℃ 的热水浸泡消毒；最后，自然风干。对于未被损毁的罐装食品，可将其置于自行配制消毒液（同上）中浸泡 2 分钟消毒处理，或用酒精喷洒消毒，要注意处理前去除标签并在消毒风干后及时将标签贴回，并作“已消毒”标记；经清洁和消毒处理的罐装食品外罐极易氧化生锈，因此应尽快食用。

三是洪灾后要谨慎制作和食用食物。

不吃霉烂变质的粮食；不吃淹死或死因不明的家畜、禽以及鱼类；不吃来源不明、腐败变质的食品，不吃包装破损或超出保质期的定型包装食品；不要使用洪水浸泡过的生鲜食材；不吃受洪水浸泡或可能与洪水接触的散装食物成品以及粮食制品；不自行采食野生蘑菇和其他野菜，不生吃动物性食品。

确定未受有毒有害化学物质污染的部分种类食物作如下处理后，可以食用，否则应予丢弃：受洪水浸泡或受潮，未霉烂变质的粮食颗粒应先烘干或晒干，并加工去除表层后可供食用；受洪水浸泡的叶菜类和根茎类农产品，可用清水反复浸洗多次后供食用；受洪水浸泡的冷藏、腌藏、干藏的畜禽肉和鱼虾，如未变质，经清洗后可以但应及时食用，不应继续贮存。

加工食品前确保用干净水清洁双手；制作、存放、进食食物的场所尽量远离粪便、排泄物、垃圾等污物；生熟食分开制作和储存，制作时不共用刀具、砧板和盛放容器；制作食品要烧熟煮透；饭菜应现吃现做，做后尽快吃完，剩余饭菜及时冷藏，食前确保未变质，经彻底加热后再食用；存放吃剩的或没有包装的食物，要注意防潮、防鼠、防蝇、防虫；食用包装食品时，应尽量避免用手直接接触食品。



5.洪灾后食品安全指引	<p>四是洪灾后注意饮用水安全。</p> <p>洪灾后饮用水水源受污染，供水系统被损毁，灾区水源性和食源性疾病的发生风险增加。要根据专业人员的指引，使用经监测评估认为安全的饮用水，清洁自来水应煮沸后饮用；使用清洁的水清洗食品原料、瓜果和蔬菜；如使用临时水源，要确保其远离厕所、垃圾污物堆积点、尸体掩埋点等，确保临时水源周围 30 米—50 米范围内的环境清洁卫生。</p>
6.参考文献	<ol style="list-style-type: none">1. 金培刚. 洪涝灾害的食品安全问题及防制对策. 浙江预防医学.2000; 12(10): 1-2;2. 孙振兰. 水灾期间食品安全控制措施的运用. 中国初级卫生保健. 2004; 18(9):61-62;3. Ontario Public Health Division. Food Safety After a Flood.4. 中国疾病预防控制中心. 自然灾害卫生应急工作指南(2010版). 附件3. 自然灾害营养与食品卫生技术方案. http://www.chinacdc.cn/jkzt/tfggwssj/hz/qgjzfybya_2195/201207/t20120731_64558.htm

(广东省疾病预防控制中心营养与食品安全所编撰)