

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1835—2006

2007/1435

出入境口岸食物中毒应急处理规程

Codes of emergent management for food poisoning at entry-exit port

2006-11-10 发布

2007-05-16 实施



中华人民共和国 发布
国家质量监督检验检疫总局

前 言

本标准附录 A、附录 B、附录 C 均为规范性附录。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：祁军、李旭、刘振宇、魏永新、王蕾、郭秀华。

本标准系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

出入境口岸食物中毒应急处理规程

1 范围

本标准规定了出入境口岸食物中毒的应急处理程序。

本标准适用于检验检疫机构对出入境口岸从事食品生产经营活动的单位和个人涉及食物中毒的调查与处理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 4789 食品卫生微生物学检验(所有部分)

GB/T 5009 食品卫生检验方法 理化部分(所有部分)

GB 14938 食物中毒诊断标准及技术处理总则

3 准备

3.1 人员

通过食物中毒相关知识培训并考核合格的检验检疫人员 2 人以上。

3.2 文书

《口岸食物中毒报告登记表》、《口岸食物中毒个案调查登记表》、《口岸食物中毒调查报告表》、现场监督笔录、调查笔录、卫生监督意见书、采样单、行政控制决定书、封条及《国境卫生检疫法》及其实施细则、《食品卫生法》、《国境口岸食物中毒应急处理规程》、常见食物中毒种类等工具书。

3.3 采样工具

供采集食品的刀、剪、镊、吸管及盛放食品的无菌容器、塑料袋,供涂抹用的灭菌生理盐水、棉拭子若干,供采便用的采便管、运送培养基各 20 支。供采集吐泻物的无菌平皿、采样棉球各 10 支、供采血用的一次性注射器、灭菌试管各 10 支、75% 的酒精、酒精灯、记号笔等。

3.4 防护用品

白大衣或隔离衣、帽、口罩、手套等。

3.5 快速检测

pH 试纸 1 包、有机磷农药试纸等。

3.6 取证工具准备

录音机、照相机、摄像机等。

3.7 交通工具

调查处理车辆,保证 2 h 内赶到现场。

3.8 其他用品

温度计、计算器、相关急救药品、消毒药品、试剂、器材。

4 程序

4.1 接报与初报

检验检疫机构接到出入境口岸范围内发生食物中毒/疑似食物中毒的单位 and (或)接收食物中毒/疑

似食物中毒病人治疗单位的报告后,应急处理人员应立即携带相关文件、器材、器械,赶到现场,进行初步核实,按附录 A 的规定进行调查并填写相关记录,同时向所在地同级人民政府、上级人民政府卫生行政部门及上级检验检疫机构报告。

检验检疫机构对发生在口岸管辖范围内的食物中毒或疑似食物中毒,应实施紧急报告制度。报告按照《国境口岸突发公共卫生事件出入境检验检疫应急处理规定》上报。

4.2 现场处理措施

检验检疫机构在接到食物中毒或疑似食物中毒报告后,应立即采取相应的措施:

- 组织并协助医疗机构对中毒人员进行救治。
- 对可疑中毒食物及其有关工具、设备和现场采取临时控制措施。
- 组织进行现场流行病学和卫生学调查,填写相关记录遵照附录 B 的规定进行,并报告上级检验检疫机构。
- 发现中毒范围超出口岸辖区范围时,应及时通知相关辖区卫生行政部门,同时向上级检验检疫机构报告。
- 封存造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。
- 封存被污染的食品用工具及用具,并责令进行清洗消毒。
- 责令食品生产经营者收回已售出的造成食物中毒的食品或者有证据证明可能导致食物中毒的食品。
- 在整个调查与控制过程中,检验检疫机构应及时向上级检验检疫机构报告事件进展并根据指示继续开展工作。

4.3 检验

4.3.1 采样

4.3.1.1 样品种类

4.3.1.1.1 食品:首先采取剩余食品,无剩余食品时,采食品包装或用灭菌的生理盐水洗涤盛过食品的容器取洗液,必要时采半成品或原料。

4.3.1.1.2 涂抹:包括刀、墩、容器、冰箱、水池下水道口等可能直接或间接接触可疑中毒食品的物品,也可用刀刮物品表面取样。

4.3.1.1.3 大便:应用采便管采样。

4.3.1.1.4 呕吐物:取呕吐物或洗胃液,呕吐物已处理掉时涂抹被呕吐物污染的物品。

4.3.1.1.5 血液:怀疑细菌性食物中毒时采急性期(3 d 内)和恢复期(2 W~4 W)静脉血 3 mL,同时采正常对照。

4.3.1.1.6 食品加工人员带菌采样:采便、涂抹手、鼻、咽和有感染灶的皮肤等。

4.3.1.1.7 特殊采样:如怀疑化学性中毒时应采血液和尿液。

4.3.1.2 采样注意事项

4.3.1.2.1 食物中毒采样可根据现场具体情况进行,采样量不受常规数量的限制。

4.3.1.2.2 细菌性食物中毒应无菌采样,化学性食物中毒的采样容器应彻底洗刷干净。

4.3.1.2.3 采样记录要详细,应标明样品名称、来源、建议检验项目。

4.3.1.2.4 对规模较大的食物中毒事件应采集 10 名~20 名具有典型临床症状病人的检验样品,同时应采集部分具有相同进食史但未发病的同类样品作为对照。

4.3.1.2.5 应在适宜的保存温度和条件下,最迟不超过 4 h 送往实验室检验。不能及时送样的应在现场对样品进行冷藏。

4.3.2 实验室检验

实验室收到送检样品后根据中毒病人临床和流行病学资料分析,尽快推断致病因素的性质和中毒原因确定检验项目,立即开始检验,并及时出具检验报告,特殊情况需延长出具检验报告时限的,应报上级检验检疫机构决定。检验方法按照 GB/T 4789、GB/T 5009 的规定执行。

5 结果判定

5.1 根据病人的潜伏期和临床症状、流行病学和卫生学调查、实验室检验结果,遵照 GB 14938 和卫生部《食物中毒事故处理办法》的规定进行判定。

5.2 由负责调查处理的检验检疫人员提出是否为食物中毒的初步判定意见,报上级检验检疫机构确认。

6 处置

对封存的食物及食物用工具、用具,应在封存之日起 5 d 内完成实验室检验或卫生学评价工作,并根据检验结果或评价结论做出处理决定:

- 属于被污染的食品,予以销毁或监督销毁;
- 未被污染的食品及已消除污染的食品用工具及用具,予以解封;
- 需延长封存期限的,应做出延长控制期限的决定。

7 总结报告

7.1 原因分析

7.1.1 根据流行病学调查资料、病人的潜伏期和中毒的特有表现及实验室检验结果,综合判定分析食物中毒的病因。

7.1.2 根据卫生学调查资料,综合分析引起食物中毒发生的原因,包括中毒食品及其来源、产生中毒食物的原因及其环节、食用中毒食品的时间及地点等。

7.2 调查报告

出入境口岸检验检疫机构对发生的食物中毒及时进行总结,按照附录 C 的规定填写相关记录,并撰写调查报告报上级检验检疫机构。调查报告内容应包括:食物中毒概况、经过、现场调查、卫生监测、检查结果、原因分析、结论、处理经过、效果与存在问题、建议等。

7.3 归档

资料整理归档。

附 录 A
(规范性附录)
口岸食物中毒报告登记表

发生单位: _____ 地址: _____	
首例发病时间: _____ 月 _____ 日 _____ 时 _____ 分 进食时间: _____ 月 _____ 日 _____ 时 _____ 分	
中毒人数: _____ 进食人数: _____ 死亡人数: _____	
可疑中毒食品: _____	
中毒主要症状:(在横线上打√或者填写具体描述)	
1. 恶心 _____ 2. 呕吐 _____ (次/天) 3. 腹痛 _____ 4. 腹泻 _____ (次) 5. 头痛 _____ 6. 头晕 _____ 7. 发热 _____ (°C) 8. 脱水 _____ 9. 抽搐 _____ 10. 青紫 _____ 11. 呼吸困难 _____ 12. 昏迷 _____	
腹泻物性状: 1) 洗肉水样 _____ 2) 米泔水样 _____ 3) 糊状 _____ 4) 其他 _____	
其他症状: _____	
救治情况: _____	
就诊或所处地点: _____	临床诊断: _____
主要治疗措施: _____	
用药情况: _____	
治疗效果: _____	
其他事项: _____	
报 告 人: _____	工作单位: _____
联系地址: _____	联系电话: _____
处理情况记录: _____	
记录人签字: _____	记录时间: _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时

附 录 B
(规范性附录)
口岸食物中毒个案调查登记表

被调查人: _____ 性 别: _____ 年 龄: _____

家庭住址: _____ 联系电话: _____

工作单位: _____ 单位地址: _____ 单位电话: _____

调查地点: _____ 调查时间: _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时

发病时间: _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 时

主要症状、体征:(在横线上打√或填写具体描述,空余项打×)

发热 _____ (°C) 恶心 _____ 呕吐 _____ 次/天 腹痛 _____ 腹泻 _____ 头痛 _____ 头晕 _____ 持续时间 _____

若有腹痛,部位在:上腹部 _____ 脐周 _____ 下腹部 _____ 其他 _____

腹痛性质:绞痛 _____ 阵痛 _____ 隐 痛 _____ 其他 _____

若有腹泻,腹泻 _____ 次/天,腹泻伴随体征 _____

腹泻物性状:洗肉水样 _____ 米泔水样 _____ 糊状 _____ 其他 _____

其他症状:脱水 _____ 抽搐 _____ 青紫 _____ 呼吸困难 _____ 昏迷 _____

治疗情况:1) 治疗单位: _____ 临床诊断: _____

用药情况(药物名称及剂量): _____

2) 自行服药(药物名称及剂量): _____

3) 未治疗

发病前 72 小时内摄入的食品调查(自发病时间向前推溯 72 小时)

进食情况	当天(月 日)			昨天(月 日)			前天(月 日)				
	早餐	午餐	晚餐	早餐	午餐	晚餐	早餐	午餐	晚餐		
食物名称 及数量											
时 间											
场 所											
其他可疑的食品:			进食时间:			进食场所:			进食数量:		
临床及实验室检验结果(没有进行临床或者实验室检验的可以不填)											
样品名称及检验项目				检 验 结 果				意义(有、无、可取)			

若实验室检验结果有意义,可疑致病因素为: _____

被调查人签字: _____ 调查人(2人)签名: _____ 调查日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

附 录 C
(规范性附录)
口岸食物中毒调查报告表

中毒发生情况	食物中毒发生地点：_____ 就餐场所：_____ 同餐进食人数：_____中毒人数：_____入院就诊人数：_____死亡人数：_____ 进食时间：_____年_____月_____日_____时_____分 发病时间：首例病人：_____月_____日_____时_____分 末例病人：_____月_____日_____时_____分 潜伏期(小时)：最短：_____最长：_____中位数：_____ 中毒症状(填写有该症状的人数)：恶心_____呕吐_____腹泻_____腹痛_____发热_____ 其他症状(详述症状和人数)：_____			
中毒食物	1. 动物性食品：肉与肉制品 <input type="checkbox"/> 乳与乳制品 <input type="checkbox"/> 蛋与蛋制品 <input type="checkbox"/> 水产品 <input type="checkbox"/> 其他：_____ 2. 植物性食品：谷类及制品 <input type="checkbox"/> 豆类及制品 <input type="checkbox"/> 植物油 <input type="checkbox"/> 果蔬类 <input type="checkbox"/> 其他：_____ 3. 其他食品：_____ 4. 不明 <input type="checkbox"/> 5. 该食物通过哪种方式确认？(1) 流行病学调查确认 <input type="checkbox"/> (2) 实验室化验确认 <input type="checkbox"/>			
责任单位	1. 出入境交通工具 <input type="checkbox"/> 3. 食品经营单位 <input type="checkbox"/> 5. 食品加工单位 <input type="checkbox"/> 7. 其他 <input type="checkbox"/> 2. 交通工具配餐单位 <input type="checkbox"/> 4. 口岸餐饮业 <input type="checkbox"/> 6. 内部集体食堂 <input type="checkbox"/> 8. 不明 <input type="checkbox"/>			
中毒发生原因	1. 原料污染或变质 <input type="checkbox"/> 5. 误用有毒品种 <input type="checkbox"/> 9. 其他 <input type="checkbox"/> 2. 加工不当 <input type="checkbox"/> 6. 加工人员污染 <input type="checkbox"/> 10. 不明 <input type="checkbox"/> 3. 生熟交叉污染 <input type="checkbox"/> 7. 食用方法不当 <input type="checkbox"/> 4. 熟食储存不当 <input type="checkbox"/> 8. 用具容器不洁 <input type="checkbox"/>			
有意义的采样和检验结果	样本来源及名称	检验份数	阳性份数	(结果和均值)
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
	_____	_____	_____	_____
致病因素	微生物：1. 沙门氏菌属 <input type="checkbox"/> 5. 肉毒梭菌 <input type="checkbox"/> 9. 链球菌 <input type="checkbox"/> 2. 变形杆菌 <input type="checkbox"/> 6. 葡萄球菌肠毒素 <input type="checkbox"/> 10. 霉菌毒素 <input type="checkbox"/> 3. 致病性大肠杆菌 <input type="checkbox"/> 7. 蜡样芽孢杆菌 <input type="checkbox"/> 11. _____ 4. 副溶血性弧菌 <input type="checkbox"/> 8. 椰毒假单胞菌酵米面亚种菌 <input type="checkbox"/> 农药及化学物：1. 有机磷 <input type="checkbox"/> 4. 砷化物 <input type="checkbox"/> 7. 重金属 <input type="checkbox"/> 2. 有机汞 <input type="checkbox"/> 5. 亚硝酸盐 <input type="checkbox"/> 8. 甲醇 <input type="checkbox"/> 3. 有机氯 <input type="checkbox"/> 6. 棉酚 <input type="checkbox"/> 9. _____ 动植物：1. 河豚鱼 <input type="checkbox"/> 4. 有毒贝类 <input type="checkbox"/> 7. 动物内脏 <input type="checkbox"/> 2. 高组胺鱼类 <input type="checkbox"/> 5. 毒蘑菇 <input type="checkbox"/> 8. 发芽马铃薯 <input type="checkbox"/> 3. 其他有毒鱼类 <input type="checkbox"/> 6. 四季豆 <input type="checkbox"/> 9. _____ 原因不明： <input type="checkbox"/>			

报告单位：(章)_____地址：_____邮编：_____
报告人：_____电话：_____报告时间：_____年_____月_____日

中华人民共和国出入境检验检疫
行 业 标 准
出入境口岸食物中毒应急处理规程
SN/T 1835—2006

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

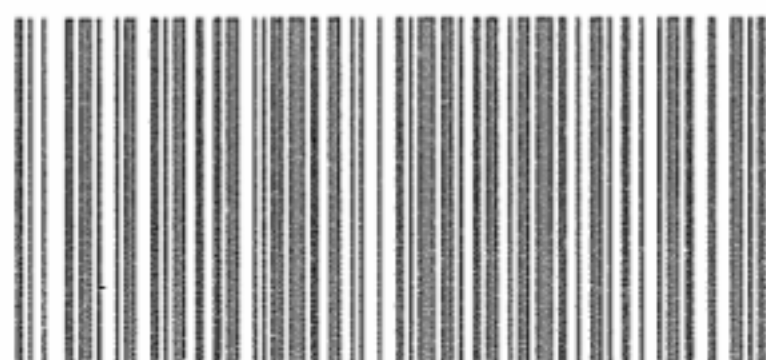
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 13 千字

2007年3月第一版 2007年3月第一次印刷

印数 1—2 000

*

书号: 155066·2-17499 定价 8.00 元



SN/T 1835-2006