

【科学依据】

【关键事实】

- 饮食卫生是预防食源性疾病发生的前提。
- 我国食物浪费问题比较突出，减少食物浪费是食物系统可持续发展的需要。
- 良好健康饮食行为的培养，有助于平衡膳食和传承新时代健康饮食文化。

（一）我国食源性疾病的现况

目前无论是发展中国家还是发达国家，食源性疾病仍然是食品安全的最大问题。WHO 估计，每年世界上近 1/10 的人（约 6 亿）因食用或饮用受细菌、病毒、寄生虫或化学物质污染的食物和水而生病，还有 42 万人因此而死亡。

1. 我国食源性疾病的基本情况

我国从 2011 年开始建立食源性疾病监测体系，逐步在食源性疾病暴发、突发食品安全事件预警及食源性疾病负担研究中发挥一定作用。根据 2019 年我国卫生健康事业发展统计公报的数据分析，2019 年全国报告 6 390 起食源性疾病暴发事件，发病 38 797 人，死亡 134 人。而且，随着我国国家卫生和健康委员会公开发布的食物中毒情况通报数据的不断完善，专家也基本摸清了我国食源性疾病发生的基本情况。在我国，食源性疾病尤其是食物中毒具有第 3 季度高发的季节性特征，引起发病人数最多的是微生物性因素，化学性和有毒动植物及毒蘑菇是致死的主要因素。其中，发生在餐饮服务单位的食源性疾病事件最多，包括饭店、食堂和乡村酒席等，占总数的 55.4%。

食源性疾病不仅会带来沉重的疾病负担，还可造成巨大的经济负担。仅食源性沙门菌病一项，美国每年就会有 23.29 亿美元的经济损失。食源性弯曲菌病更加严重，导致美国每年 13 亿至 68 亿美元的经济损失。虽然我国目前尚无全国性的经济学统计数据，但在北京市 2014—2015 年开展的社区人群急性胃肠炎患病状况调查基础上，对北京市食源性胃肠炎的经济负担进行初步评估的结果显示，北京市食源性胃肠炎的总经济负担为 1.47 亿元，约占全市年生产总值的 0.07‰；其中直接费用接近 1.06 亿元（医疗费用约 0.94 亿元，非医疗费用约 0.12 亿元），间接费用 0.41 亿元。

因此，注意饮食卫生、预防食源性疾病，无论是从减轻疾病负担还是经济负担方面，都有巨大的公共卫生意义。

2. 食品中食源性致病菌污染情况和危险因素

目前我国全国范围内食源性疾病监测的基线水平、变化趋势、风险因素以及经济负担等方面的数据尚不完善，但是从全国各地近些年的监测结果发现，不同地区食品中被检测到的致病菌种类不同，污染的食物不同，易发生食品中致病菌污染的地点也不同。分析 2014—2018 年间全国 15 个地区 10 类 11 223 份在售食品中食源性致病菌