

的检测数据,结果显示总检出率依次为水产品(19.48%)、米面制品(15.62%)、餐饮食品(12.12%)和豆制品(12.00%),蛋制品和乳制品的总检出率较低(分别为0.51%和1.95%)。焙烤食品、餐饮食品、豆制品及米面制品中蜡样芽孢杆菌的检出率最高,肉制品中金黄色葡萄球菌和沙门菌的检出率较高,水产品中副溶血性弧菌的检出率最高,鲜榨果蔬汁和冷冻饮品中金黄色葡萄球菌的检出率最高。从不同采样场所的统计结果来看,农贸市场和食品店的食源性致病菌检出率较高,其次是餐饮单位、超市、网店。对2019年广州市售食品中食源性致病菌检测结果分析显示,采自网店的食品食源性致病菌检出率最高(29.17%),其次依次是餐饮单位(21.59%)、农贸肉菜市场(15.38%)、超市(14.36%)和学校(8.72%),最低的是零售店(3.88%)。

(二) 我国饮食行为的演变和尚存的问题

(1) 用餐方式的改变

食源性疾病的发生风险涉及从农场到餐桌的各个环节。近些年我国重大食源性疾病的发生情况,能反映出我国用餐方式打破传统、推行科学文明的变化。

合餐饮食的习惯在我国已有千年的历史,多人共餐是我国多数地区的主要用餐方式。2003年因“非典”疫情发生,在中国烹饪协会和中国饭店协会的共同倡导下,《餐饮业分餐制经营服务规范》首次正式提出餐饮业分餐制的形式和规范要求;2014年,国务院办公厅发布了《关于厉行节约反对食品浪费的意见》;2016年中国居民膳食指南提出分餐制,明确提出推行科学文明的餐饮消费模式,如商务餐、学校单位食堂等可选择套餐、份餐,多提供小份菜品等,为分餐制的实施打下良好基础。2020年新冠肺炎疫情期间,从减少疾病传播的角度,许多单位和部门开始大力推行“公筷公勺”。

无论是分餐或份餐还是公勺公筷,对于我国来说均是迈向新食尚的总动员,值得提倡和推广。因为这些措施可以避免共餐时个人使用的筷子、勺子接触公众食物,降低经口、经唾液传播一些病菌,有数据表明,实行分餐制能使疾病感染率由合餐制的42%降至17%。分餐或份餐还有利于定量取餐、按需进食,保证营养平衡;也有利于节约粮食,减少浪费;特别是对于儿童,更有助于学习认识食物、熟悉量化食物,养成良好饮食习惯。

(2) 保护野生动物

以前,部分地区有猎奇野味习俗,全世界每年有数以亿计的野生动物被非法捕猎用于交易和食用。野生动物是人类赖以生存的生态系统最重要、最珍贵的组成部分,野生动物也是许多人兽共患病病原体的储存宿主和传染源,是一个巨大的人兽共患病病原库,为“美味”而不惜冒生命之险,实在不应该。据有关研究报告,目前世界上发生的1145种人类传染性疾病的病原体有75%来自野生动物。例如一些严重危害人类健康的细菌或病毒性传染病等,其病原体均来自野生动物。滥食野生动物具有严重的公共卫生安全隐患,也是破坏生态自然的行为,因此,从切实保障人民生命健康安