

# 学生食品安全及预防食物中毒对策分析

胡博宇

天津市河东区疾病预防控制中心 天津 300000

**摘要:** 本文深入分析了学生食品安全的重要性及现状,指出食品安全问题对学生健康的潜在威胁。详细探讨了细菌性和化学性食源性疾病暴发事件的主要类型与原因,并提出一系列预防对策,包括加强食品安全教育、完善食品安全管理制度、加强市场监管与执法力度、提高食品安全检测技术水平等。通过这些措施,旨在为学生营造一个安全、健康的饮食环境,保障其健康成长。

**关键词:** 学生; 食品安全; 食源性疾病暴发事件; 对策分析

## 1 学生食品安全的重要性

学生食品安全的重要性不容忽视,它直接关系到广大青少年的身体健康与成长发展。青少年正处于身体发育和知识学习的重要阶段,营养均衡、安全可靠的食品是他们茁壮成长的基石。一旦食品安全出现问题,轻则可能导致学生身体不适、影响学习状态,重则可能引发食源性疾病暴发事件等严重事件,给学生身心健康造成不可挽回的损害。在校园里,学生食品安全问题常常涉及多个方面,如学校食堂的卫生状况、食材的来源与质量、加工过程的规范性等。任何环节的疏漏都可能成为安全隐患,对学生的健康构成威胁。保障学生食品安全是学校管理的重要任务之一,也是社会各界共同的责任。加强学生食品安全工作,不仅需要学校建立完善的食品安全管理制度,加强对食品采购、储存、加工、销售等环节的监管,还需要家长、学生、政府部门及社会各界共同努力,提高食品安全意识,共同参与食品安全监督<sup>[1]</sup>。只有形成全社会共同关注、共同参与的良好氛围,才能确保学生食品安全无虞,为学生的健康成长保驾护航。

## 2 学生食品安全现状分析

### 2.1 食品安全意识

当前,学生群体的食品安全意识呈现出一定的复杂性和差异性。随着信息时代的到来,学生获取食品安全知识的渠道日益增多,不少学生通过互联网、社交媒体等途径对食品安全有了一定的了解。然而,这种了解往往不够深入和系统,部分学生对食品安全的认识仍停留在表面,缺乏必要的鉴别能力和自我保护意识。加之部分学生对食品安全的重视程度不够,容易在日常生活中忽视食品安全问题,如随意购买路边摊食品、不关注食品保质期等,从而增加食品安全风险。

### 2.2 食品市场现状

学校周边的食品市场是学生日常消费的重要场所,但其现状却令人担忧。一方面,市场内存在大量的小摊贩、无证经营等现象,这些经营者往往缺乏必要的食品安全知识和设施,食品来源不明,加工环境脏乱差,存在严重的安全隐患。另一方面,市场内食品种类繁多,但质量参差不齐,部分商家为了降低成本,不惜使用劣质原料或过期食品进行加工销售,严重威胁学生的身体健康。此外,市场内的监管力度不足,也是导致食品安全问题频发的重要原因之一。

### 2.3 学校食品安全管理

学校在保障学生食品安全方面扮演着至关重要的角色。当前部分学校在食品安全管理上仍存在诸多不足。一方面,部分学校对食品安全问题的重视程度不够,缺乏完善的管理制度和监管机制,导致食品安全工作难以有效落实。另一方面,学校食堂等食品经营场所的卫生状况参差不齐,部分食堂存在加工流程不规范、食品留样不齐全、餐具消毒不彻底等问题,增加食品安全风险。学校在食品安全教育和宣传方面也亟待加强,需要采取更加多样化的形式和内容,提高学生的食品安全意识和自我保护能力<sup>[2]</sup>。

## 3 学校食源性疾病的主要类型与原因

### 3.1 细菌性食源性疾病暴发事件

细菌性食源性疾病暴发事件作为学生群体中频繁发生且影响广泛的健康问题,其严重性不容忽视。这种类型的暴发事件不仅给学生的身体健康带来直接威胁,还可能影响学校的教学秩序和社会稳定。在深入探讨细菌性暴发事件时,不得不关注那些常见的致病菌,它们如同隐形杀手般潜伏在食物链中。沙门氏菌、副溶血性弧菌、志贺氏菌、以及致泻性大肠埃希氏菌等,这些细

菌具有强大的生存能力和繁殖速度，一旦找到适宜的环境，如未经充分加热的食物内部、不当储存的食材表面，便能迅速生产有毒物质。食用后，会迅速引发一系列不良反应，从轻微的腹痛、腹泻、呕吐症状到严重的电解质紊乱、菌血症、休克等危及生命的状况。究其根源，细菌性食源性疾病暴发事件的发生往往与食品处理过程中的疏忽紧密相连。许多学生和食堂工作人员可能出于时间紧迫或缺乏安全意识，未能将食材做熟，从而留下了安全隐患；食品储存条件的不当也是重要因素之一。过高的储存温度会加速细菌繁殖，而低温虽能抑制细菌生长，但也可能导致某些细菌的滋生，例如单增李斯特氏菌。生熟食交叉污染也是常见原因，一旦处理不当，便可能引起暴发事件。

### 3.2 化学性食源性疾病暴发事件

化学性食源性疾病暴发事件为一种严重的食品安全问题，其影响深远且危害不容忽视。当食品中残留有超标的化学物质或加工过程中违规添加有毒有害的添加剂时，这类食物一旦进入学生等敏感人群的膳食体系，便可能引发严重的健康危机<sup>[3]</sup>。（1）农药和兽药残留是化学性食源性疾病暴发事件的常见原因之一。在农业生产中，为了控制病虫害和促进动物生长，农民和养殖户可能会使用农药和兽药。若使用过量、使用不当或未按照安全间隔期采摘农产品，就容易导致食品中残留这些化学物质。短期大量摄入含有农药或兽药残留的食品，可能引发急性中毒症状，严重时甚至危及生命。长期摄入还可能对人体内脏器官，特别是肝脏和肾脏造成长期损害，甚至增加罹患癌症的风险。（2）食品添加剂的滥用也是化学性食源性疾病的重要诱因。食品添加剂本是为了改善食品色泽、香味、口感或延长保质期按标准添加，但一些不法商家为了降低成本、提升竞争力，可能会过量使用或非法添加一些对人体有害的添加剂。如防腐剂、色素、甜味剂等添加剂的过量使用，都可能对人体健康造成负面影响，包括影响人体正常代谢、损害肝肾功能、引发过敏反应等。（3）食品包装材料中的有害物质迁移也是化学性食源性疾病的一个潜在威胁。一些包装材料在接触食品时可能会释放出有害物质，如塑化剂、重金属等。通过与食品的接触而迁移到食品中，引发一系列健康问题。

### 3.3 其他类型食源性疾病暴发事件

除了细菌性和化学性食源性疾病暴发事件外，还存在其他类型的食源性疾病暴发事件，如有毒动植物性和真菌性食源性疾病暴发事件。动植物性食源性疾病暴发事件常因误食有毒动植物或其加工制品而引发，如毒蘑

菇、河豚、发芽的马铃薯等。这些毒素往往具有高度的毒性和致死性，一旦中毒后果严重。真菌性食源性疾病暴发事件则是由食品中的真菌毒素引起的，如黄曲霉毒素、赭曲霉毒素等，这些毒素可存在于发霉的粮食、坚果等食物中，对人体肝脏等器官造成损害。预防这类食源性疾病暴发事件的关键在于提高自我保护意识，避免食用来源不明或已变质的食品。

## 4 预防学校食源性疾病暴发事件的对策

### 4.1 加强食品安全教育

为了有效预防学校食源性疾病暴发事件的发生，加强食品安全教育显得尤为重要。首先，学校应将食品安全纳入教育体系之中，开设专门的食品安全课程，通过系统的教学让学生深入了解食品安全的重要性、基本常识以及常见的食源性疾病暴发事件类型与预防措施。及各环节的注意事项，以及食品中毒的识别与应对方法，从而全面提升学生的食品安全知识水平。同时，学校还应定期举办食品安全知识讲座与宣传活动，邀请食品安全专家、学者等来校讲解，通过生动有趣的案例、深入浅出的解析，增强学生的食品安全意识。这些活动可以采用多种形式，如讲座、海报展等，以吸引学生的注意力，提高参与度。引导学生养成良好的饮食卫生习惯也是预防食源性疾病暴发事件的关键；学校应教育学生养成饭前便后洗手、使用公筷公勺、不吃不洁食物等良好习惯，减少因个人卫生不当导致的食源性疾病暴发事件风险。同时，鼓励学生合理选择食品，避免过多食用油炸食品、高糖食品等不健康食品，注重营养均衡，增强身体免疫力。

### 4.2 完善食品安全管理制度

为了构建更加稳固的防线以预防学校食源性疾病暴发事件，完善食品安全管理制度是不可或缺的一环。这要求学校必须从制度层面出发，全面细化并强化食品安全的各个环节管理。制定并执行严格的食品采购、储存、加工、销售等环节的卫生管理制度至关重要。在采购环节，学校应明确食品供应商的选择标准，确保食品来源安全可靠，避免采购过期、变质或来源不明的食品。储存环节则需严格控制温度、湿度等条件，防止食品腐败变质。加工过程中，要严格遵守食品加工操作规程，确保食材彻底清洗、烹饪熟透，避免交叉污染<sup>[4]</sup>。在销售环节，则需注重食品的分装、保温及售卖环境卫生，确保食品在送达学生手中时依然保持安全状态。加强对食品经营场所的卫生监管与检查也是预防食源性疾病暴发事件的重要举措；学校应定期对食堂、小卖部等食品经营场所进行全面的卫生检查，包括环境卫生、设

施设备、从业人员健康状况等方面,确保各项卫生要求得到落实;对于发现的问题,要及时整改并追踪复查,确保整改到位。建立健全食品安全应急预案是应对突发食品安全事件的重要保障;学校应根据自身实际情况,制定切实可行的食品安全应急预案,明确应急响应流程、人员分工、物资储备等内容。要定期组织应急演练,提高应对突发事件的能力和效率。一旦发生食品安全事件,能够迅速启动应急预案,有效控制事态发展,减少损害。

#### 4.3 加强市场监管与执法力度

监管部门应实施更为严格的监管措施,确保市场的合法性与规范性。重点打击无证经营、假冒伪劣等违法行为,对于不符合卫生标准、存在安全隐患的食品摊位或店铺,应坚决予以取缔或处罚;加强与学校的沟通协作,建立联合监管机制,共同维护学校周边的食品市场秩序。其次,对于食品生产、流通环节的监管同样不能放松。从源头上把控食品质量与安全,是预防食源性疾病暴发事件的根本所在。监管部门应加强对食品生产企业的监督检查,确保生产过程中的卫生条件、原料质量、生产工艺等环节均符合相关规定。同时,加强对食品流通环节的监管,确保食品在运输、储存、销售等环节中的质量安全。通过建立完善的食品追溯体系,实现对食品生产、流通过程的全面监控,一旦发现问题食品,能够迅速追溯到源头,防止问题食品流向学校等敏感区域。对于违反食品安全法律法规的行为,监管部门应依法严惩不贷,公开曝光典型案例,形成强大的社会舆论压力。这不仅能够让违法者付出应有的代价,更能够警示其他食品生产经营者遵守法律法规,诚信经营。加强食品安全法律法规的宣传教育,提高公众的法律意识和自我保护能力,共同营造一个安全、放心的食品消费环境。

#### 4.4 提高食品安全检测技术水平

随着科技的不断进步,先进的检测技术能够更快速、准确地识别食品中的有害物质和微生物污染,从而

在源头上阻断食源性疾病暴发事件的风险。为了提高食品安全检测技术水平,学校和相关监管部门应加大对检测设备的投入,引进高效、灵敏的检测仪器和方法。例如,利用生物传感技术、色谱质谱联用技术等现代化手段,可以实现对食品中农药残留、兽药残留、重金属、细菌及毒素等多种危害因素的精准检测。这些技术不仅提高了检测的准确性和效率,还降低了人为误差的风险。同时,加强食品安全检测人员的专业培训和技能提升也是不可或缺的一环。检测人员需要掌握最新的检测技术和标准,熟悉检测设备的操作和维护,确保检测结果的准确性和可靠性。通过定期举办培训班、研讨会等活动,不断提升检测人员的专业素质和综合能力,为食品安全保驾护航;学校和相关监管部门还应建立健全食品安全检测体系,将检测工作贯穿于食品生产、加工、运输、销售等各个环节。通过定期对食品进行检测和抽样检查,及时发现并消除潜在的食品安全隐患,确保学生所食用的食品符合安全标准。

#### 结束语

综上所述,保障学生食品安全是一项系统工程,需要政府、学校、家长及社会各界的共同努力。通过加强食品安全教育、完善管理制度、强化市场监管与执法、提高检测技术水平等多方面的措施,可以有效预防学校食源性疾病暴发事件的发生,为学生的健康成长筑起一道坚实的防线。

#### 参考文献

- [1]杨兴林,张乐锐,洪冬琴.学生食品安全及预防食物中毒对策分析[J].食品安全导刊,2022(1):7-9.
- [2]李胜男,王明明,郭丽.高校食堂餐饮从业人员食品安全知识调查[J].现代食品.2021,(1).DOI:10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2021.01.048.
- [3]侯正宗.国内肉毒中毒的一些临床流行病学特征分析.中华预防医学杂志,2019,5(7):9-11.
- [4]王荫椿,等从罐头中分离出一株A型肉毒梭菌.中华预防医学杂志,2019,24(03):183-186.