

长沙市芙蓉区卫生健康局

关于印发2023年芙蓉区食品安全风险监测实施细则的通知

区疾病预防控制中心、卫生健康局各有关科室、各级医疗卫生机构：

现将《2023年芙蓉区食品安全风险监测实施细则》印发给你们，请认真遵照执行。

长沙市芙蓉区卫生健康局

2023年8月15日

2023年芙蓉区食品安全风险监测实施细则

根据《2023年湖南省食品安全风险监测实施细则》（湘卫食品函〔2023〕2号）和《2023年长沙市食品安全风险监测实施细则》长卫函〔2023〕202号要求，结合我区工作实际，制定本实施细则。

一、监测目的

（一）收集我区食源性疾病信息，了解我区食源性疾病的发病及流行趋势，提高食源性疾病预防与控制能力。

（二）收集我区食品中污染物及有害因素污染数据，了解其污染水平及其变化趋势，确定危害因素的分布和可能来源，掌握我区食品安全状况，及时发现食品安全隐患。

二、监测内容

（一）食源性疾病监测（详见附件1）

1. **食源性疾病病例监测。**全区开展食源性疾病诊疗的所有医疗机构（以下简称报告医院）对疑似与食品有关的生物性、化学性、有毒动植物性的感染或中毒病例以及异常病例进行监测报告，主要包括病例的基本信息、症状与体征、饮食暴露史、诊断结论等，区疾病预防控制中心对聚集性病例进行核实和报告。

2. **食源性疾病暴发监测。**区疾病预防控制中心对参与流行病学调查的食源性疾病暴发事件信息进行收集、汇总和分析并将信息报送至市疾病预防控制中心。

3. **食源性疾病专项监测。**继续在全区开展野生蘑菇中毒防控专项监测、小龙虾相关横纹肌溶解综合征专项监测和臭豆腐相关病

例专项监测。

（二）食品污染物及有害因素监测

1. **省市专项监测**（详见附件 2）。发现食品安全隐患，对发现的食品安全问题进行溯源，为食品安全监管提供线索。

2. **扩大监测**（详见附件 3）。在全区内开展地方特色食品监测，及时发现食品安全隐患，为食品安全监管提供线索。开展大米镉监测和米粉中重金属污染监测及相关消费量调查，为风险评估提供数据支持（详见附件 4、5）。

3. **应急监测**。为了解区内外出现的食品安全隐患的严重程度和波及面，以及快速搜集相关食品安全数据而安排的临时性监测，根据实时情况酌情安排。

三、监测点设置

（一）监测点

按照国家监测要求，结合我区实际，食品安全风险监测点覆盖全区。食品污染物和有害因素监测采样涵盖所辖的全区。食源性疾病预防监测网点延伸到街道、站点。

（二）报告医院

开展食源性疾病诊疗的所有医疗机构。包括各级综合医院（含中医医院）、妇幼保健机构、儿童医院、妇产医院、社区卫生服务中心等。

四、工作要求

（一）提高思想认识。应依据本实施细则制定本辖区的实施细则，明确职责任务和实施要求。

（二）强化工作要求。区疾病预防控制中心要切实履行好《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例赋予的法定职责，按照《2023 国家食源性疾病预防工作手册》和《2023 年国家食品污染物和有害因素风险监测工作手册》（另发）要求做好食品安全风险监测的各项物质准备工作，抓好质量控制，并按程序进行报告和通报。区疾病预防控制中心要组织开展相关培训、质量控制等工作。

（三）加强经费保障。食品安全风险监测工作经费由中央财政转移支付、财政配套支持，将食品安全风险监测工作经费纳入本级财政预算，专款专用，不得截留和挪用。

五、区食品安全风险监测信息汇总单位及联系人

（一）通信地址

单位：芙蓉区疾病预防控制中心

地址：长沙市芙蓉区火炬中路 8 号

邮编：430102

（二）信息汇总联系人及电话

食源性疾病预防

联系人：蒋云立，联系电话：84885717。

样品采集、检测，数据报送

联系人：黄丰华，联系电话：84885723

附件：1. 2023 年芙蓉区食源性疾病预防细则

2. 2023 年芙蓉区食品安全风险省市监测专项食品种类和项目表

3. 2023 年芙蓉区食品安全市级监测地方特色食品种类
和项目表

4. 2023 年芙蓉区大米镉污染监测细则

5. 2023 年芙蓉区米粉中重金属污染监测及消费量调查
实施细则

附件 1

2023 年芙蓉区食源性疾病监测细则

一、食源性疾病病例监测

（一）监测机构

1. 开展食源性疾病诊疗的所有医疗机构，包括综合医院（含中医医院）、妇幼保健机构、儿童医院、妇产医院、社区卫生服务中心等。

2. 区疾病预防控制中心负责对辖区内食源性疾病病例信息进行汇总分析。

（二）监测内容

对食源性疾病确诊病例、疑似病例、聚集性病例开展监测及报告，主要包括病例的基本信息、症状与体征、饮食暴露史、诊断结论等，对聚集性病例进行核实和报告。

1. 食源性疾病确诊病例。食源性疾病确诊病例是指符合但不限于《食源性疾病监测报告工作规范（试行）》（详见国卫食品发〔2019〕59号文件）附录“食源性疾病报告名录”中 1-33 种食源性疾病判定标准的病例，具体病例诊断由临床医师依据现行临床诊疗规范，结合饮食史、临床表现、实验室检验结果综合判断出的诊断或初步诊断。

2. 食源性疾病疑似病例。食源性疾病疑似病例是指怀疑由食品引起的感染性或中毒性等病例。主要包括：

（1）病人自诉或经询问怀疑与生产经营食品有关的“急性胃肠炎”“感染性腹泻”等感染性病例；

(2) 病人自诉或经询问怀疑与有毒动植物、化学物质、毒蘑菇和生物毒素等有关的中毒性病例；

(3) 医疗卫生机构不具备对某种疾病的诊断鉴别能力，但怀疑由食品引起的疑似病例；

(4) 医生认为其他需要报告的食源性疾病疑似病例（含异常病例）。

3. 食源性聚集性病例。食源性疾病聚集性病例是指具有类似临床表现，在时间或地点分布上具有关联，且有可疑共同食品暴露史，发病可能与食品有关的食源性疾病病例。可能由一个临床医师连续诊疗中发现，也可能是多位医师分别发现报告后，医疗机构公共卫生科通过医院信息系统分析多个散发病例得出聚集性病例的结论。

（三）监测报告及要求

1. 医疗卫生机构在诊疗活动中发现食源性疾病病例时，应在 2 个工作日内通过“食源性疾病监测报告系统”填报病例信息。开展生物标本中致病因子检验且结果为阳性的，应当在检验结束后 2 个工作日内在“食源性疾病监测报告系统”补录检验结果和疾病名称。

2. 医疗卫生机构发现食源性聚集性病例时，应当在 1 个工作日内向所在地区级卫生健康行政部门报告。发现重要食品安全隐患、可能构成需启动应急预案的食品安全事故时，应当在核实后 2 小时内报告。

3. 区疾病预防控制中心应当在每个工作日审核、汇总、分析辖

区内食源性疾病病例和聚集性病例信息，对聚集性病例及时进行核实，认为可能与食品生产经营有关的，应在核实结束后 24 小时内向当地卫生健康行政部门报告和市疾病预防控制中心报告。发现重要食品安全隐患、可能构成需启动应急预案的食品安全事故时，应当在核实后 2 个小时内报告。

二、食源性疾病暴发监测

（一）监测机构

区疾病预防控制中心。

（二）监测内容

区疾病预防控制中心开展食品安全事故、传染病和突发公共卫生事件等流行病学调查后，调查结论为食源性疾病暴发的相关信息，内容主要包括流行病学调查报告等。食源性疾病暴发指 2 例及以上具有类似临床表现，经流行病学调查确认有共同食品暴露史，且发病与食品有关的食源性疾病。

（三）监测结果报告及要求

区疾病预防控制中心开展流行病学调查结束后 7 个工作日内，通过食源性疾病暴发监测系统，上报流行病学调查报告。

区疾病预防控制中心应及时将暴发调查中分离的菌株(包括采集病例、食品、环境及食品加工从业人员等样品中分离的)上送至市疾病预防控制中心进行脉冲场凝胶电泳分子分型，菌株的包装、保存和运输，必须符合生物安全管理的相关规定。

食源性疾病暴发报告是《中华人民共和国食品安全法》规定的法定报告职责，任何单位和个人不得以可能影响创建全国卫生城市、

卫生健康行政部门绩效考核等原因干扰或影响依法报告。

卫生健康行政部门应协调食品安全监管部门,保证调查信息的完整性和报告的及时性。

区疾病预防控制中心应严格按照流行病学调查结果进行报告,确保信息客观、准确、科学,流行病学调查报告中有事实的认定和证据要符合有关法律、标准和规范的要求,防止主观臆断。

三、食源性疾病专项监测

(一) 野生蘑菇中毒防控专项

1. 监测机构。

各级医疗机构和区疾病预防控制中心。

2. 监测内容。

(1) 各级医疗机构对疑似野生蘑菇中毒病例进行诊断、救治和信息报送。

(2) 区疾病预防控制中心对因野生蘑菇引起的食源性疾病暴发事件开展调查,收集野生蘑菇标本、图片视频等信息

(见附件1-2)。

3. 监测结果报告及要求。

(1) 各级医疗卫生机构在诊疗过程中发现疑似野生蘑菇中毒病例,应及时报告所在地区级疾病预防控制中心,并按病例监测要求对病例信息进行网络报告。

(2) 区疾病预防控制中心按照食源性疾病暴发监测要求上报事件信息,上传流行病学调查报告和野生蘑菇图片等。

(3) 区疾病预防控制中心在流行病学调查过程中尽量采集野

生蘑菇标本并烘干，上送至省疾病预防控制中心，标本编号与“食源性疾病暴发监测系统”报告卡号一致。

（二）小龙虾相关横纹肌溶解综合征专项监测

1. 监测机构。

各级医疗卫生机构和区疾病预防控制中心。

2. 监测对象。

小龙虾相关横纹肌溶解综合征病例。

3. 监测内容。

（1）医疗卫生机构对就诊过程中发现的小龙虾相关横纹肌溶解综合征病例进行核实和报告，收集病例的生理指标，采集病例的粪便标本并冷冻。

（2）区疾病预防控制中心对聚集性病例开展流行病学调查和溯源，采集相关生物标本和剩余食品标本冷冻保存。

4. 监测结果报告及要求。

（1）医疗卫生机构在就诊过程中发现小龙虾相关横纹肌溶解综合征聚集性病例，应当在24小时内报告所在地区级疾病预防控制中心。

（2）区疾病预防控制中心开展流行病学调查后，应及时网报调查报告，并将采集的标本上送市疾病预防控制中心。

（3）市疾病预防控制中心每月负责收集各区的粪便标本，并送省疾病预防控制中心进行可能的致病因子检测。

（三）臭豆腐相关病例专项

1. 监测机构。

各级医疗机构和区疾病预防控制中心。

2. 监测内容。

(1) 医疗卫生机构对因食用臭豆腐引起的食源性疾病病例信息进行收集、报告，并采集粪便标本。

(2) 区疾病预防控制中心对因食用臭豆腐引起的聚集性病例进行流行病学调查。

3. 监测结果报告及要求。

(1) 医疗卫生机构按照食源性疾病病例监测要求上报病例信息，并采集病例的粪便标本，冷冻保存及时送至所在地区级疾病预防控制中心；发现臭豆腐引起的聚集性病例，应当24小时内报告所在地区级疾病预防控制中心。

(2) 区疾病预防控制中心对疑似臭豆腐引起的聚集性病例开展流行病学调查，调查结束后及时将流调报告网络上报，并将样品送市疾病预防控制中心。

附件：2023年野生蘑菇中毒防控专项监测信息表

附件

2023 年野生蘑菇中毒防控专项监测信息表

蘑菇标本送样联系信息					
1. 收样人信息					
姓名	段宏波	联系电话	0731-84305925/15084858789	邮编	410005
联系地址					
2. 送样人信息					
姓名		联系电话		邮编	
工作单位					
联系地址					
3. 暴发事件基本信息					
发生时间	发病人数		死亡人数		
发生地址					
临床表现					

蘑菇标本采集相关信息	
1. 样本编号：（与“食源性疾病暴发监测系统”报告卡号一致）	
2. 样品类型	1. 剩余蘑菇样本（） ①可疑餐次剩余的新鲜样本（）②可疑餐次剩余的干蘑菇样本（） ③已烹调蘑菇样本（） 2. 原采集地重新采集的蘑菇标本（） 3. 其他
3. 采集时间	年 月 日
4. 采集地址	市（州） 区（市、区） 乡（镇） 村 组
	GPS 信息： 北纬： ；东经： ；海拔： 米

5. 生长环境	1. 针叶林 () 2. 阔叶林 () 3. 混交林 () 4. 灌木丛 () 5. 草地 () 6. 草原 () 7. 菜地 () 8. 其他
6. 生长基物	1. 树干 () 2. 腐木 () 3. 枯立木 () 4. 地上 () 5. 粪上 () 6. 枯叶 () 7. 菇体 () 8. 虫体 () 9. 其他
7. 受伤变色	否 () 是 ()
8. 乳汁	否 () 是 ()
9. 气味	否 () 是 ()

上述内容请在“ () ”内打“<”；在“ ”中填写相关信息。

10. 样本采集 相关事项	野外采样准备 (参考)	1. 个人防护：长袖衣裤，带帽檐的帽子、长筒雨鞋或登山鞋、手套、口罩、登山杖和防蚊虫物品等。
		2. 采样工具：记号笔、记录本、普通水果刀、标尺、照相工具、卫星定位终端（获取海拔和位置信息的设备）等。
		3. 样品采集袋：可用纸质、无纺布或其他透气材质的袋子，其规格尺寸应能盛装所采集蘑菇，并能够保持蘑菇形态为宜，常用规格为12cm×8cm×4cm、24cm×16cm×8cm。
	剩余蘑菇样本	1. 可疑餐次剩余的新鲜蘑菇和干蘑菇样本应采集所有剩余样本，每种（以外观形态和颜色等可以区分为准）蘑菇独立包装分别放入样本采集袋。 2. 已烹调蘑菇样本应采集所有剩余样本，使用惰性材料且可密封包装的瓶或袋盛放。
原采集地重新采集蘑菇样本	1. 采样人员应做好个人防护，在中毒病人或知情者引导下到原采集地进行可疑蘑菇样本采集，采集病人可能食用的所有可疑蘑菇种类。（记录采集时间、采集地址信息）。 2. 采样前观察蘑菇生长区域林木、寄主林木片、周边草本植物、凋落物、基质等。（记录生长环境、生长基物信息）。 3. 采样时将蘑菇周围的凋落物和/或基质与蘑菇轻轻剥离，将蘑菇样本采下，尽量保持蘑菇的完整性。 4. 同一时间、地点采集的同种单个或多个子实体记录为一份样本；对于个体大的蘑菇可径向将标本一分为二，或更多份；也可在不伤及菌褶或菌孔条件下将菌盖沿与菌柄交界处切割，再分别径向切割。	

		5. 将一株完整的子实体纵向剖开，观察内部结构、颜色及颜色变化等，并记录气味信息，同时用采集刀具在菌盖、菌柄、菌褶或菌孔等表面做划伤，观察是否有乳汁流出及颜色变化等。（记录受伤变色、乳汁、气味相关信息）。
		6. 根据蘑菇大小和数量，选择相应样本采集袋，将标本封装。
	蘑菇图像采集	<p>1. 生境照片：蘑菇生长区域林木、寄主林木的细节照片、周边草本植物、凋落物、基质等。</p> <p>2. 整体及细节照片：寻找到蘑菇后，从蘑菇侧位至侧上位（与蘑菇水平夹角0° - 45°）拍摄整体照片，展示标本全貌。对于同种多个子实体，可将一个至数个采下，侧放在生长的子实体旁进行拍照，同时反映出不同生长阶段和多个部位特征。将标尺平放或竖立于标本旁，拍照记录。所拍摄照片应能清晰反映蘑菇各部位特征，如鹅膏的菌盖、菌褶、菌柄、菌环、菌托等。</p> <p>3. 剖面及损伤照片：将一株完整的子实体纵向剖开，观察内部结构、颜色及颜色变化等，同时用采集刀具在菌盖、菌柄、菌褶或菌孔等表面做划伤，观察是否有乳汁流出及颜色变化等，并进行拍摄。</p> <p>4. 照片应以原图格式保存和交付。发送至电子邮箱：SAK@hncdc.com。</p> <p>5. 图像采集示例照片可通过相关工作联系方式如QQ、微信、电子邮箱等发送。</p>
	蘑菇样本转运	新鲜蘑菇样本 6h 内常温转运至实验室或驻地开展后续干燥处理，转运过程中避免挤压、撞击，以保持样本完整性。
	蘑菇样本干燥	所有新鲜蘑菇样本应在采样 6h 内进行干燥处理。干燥方法可选择鼓风干燥、硅胶干燥、自然干燥或真空冷冻干燥等鼓风干燥适宜温度为 40°C - 50°C ，干燥时间 5-12h。干燥过程中应防止样本混杂、压碎、破损、霉变和腐烂。

附件 2

2023 年芙蓉区食品安全风险省市监测专项食品种类和项目表

序号	食品类别	食品品种	监测项目	采样环节	采样数量(份)	采样要求	采样单位	检测单位	截止报送时间
1	谷物及其制品	大米	镉	A、B、C1、C2、C3、D	30	流通环节：监测采样 25 份。餐饮环节：监测采样 5 份。	芙蓉区疾控中心	芙蓉区疾控中心	11 月 20 日
			高氯酸盐	A、B、C1、C2、C3	3	流通环节：芙蓉区采集 3 份。		长沙市疾病预防控制中心	11 月 20 日
		米粉 ^[2]	镉	B、C1、C2、C3、D	12	商场超市：农贸市场：餐饮环节：其它=1:1:2:1，其中“其它”包括生产加工、流通环节-网店、收购等芙蓉区采集 12 份，同时在餐饮环节完成问卷调查		长沙市疾病预防控制中心	11 月 20 日
2	蔬菜及其制品	新鲜蔬菜	高氯酸盐	A、C1、C2、C3	10	流通环节：芙蓉区采集 10 份（叶菜类不少于 3 份，鳞茎类，甘蓝芸薹类，葫芦科瓜菜类，鲜豆类，茄果类，块根块茎类各不少于 1 份）。	芙蓉区疾控中心	长沙市疾病预防控制中心	11 月 20 日

注：

- [1]. 采样环节中 A 为种植养殖或屠宰或收购环节，B 为生产加工环节，C 为流通环节（C1 为商店，C2 为农贸市场，C3 为网店），D 为餐饮环节，E 为口岸。
 [2]. 采样地点原则上为 2021 年监测采样点。
 [3]. 检测方法：GB 5009.182-2017《食品安全国家标准 食品中铝的测定》中分光光度法。
 [4]. 检测方法：按照食品安全国家标准中规定的方法。

附件 3

2023 年芙蓉区食品安全市级监测地方特色食品种类和项目表

序号	市州	县市区	食品品种	分类	监测指标	
					化学	微生物
		芙蓉区	剁辣椒、酱辣椒	蔬菜及其制品	亚硝酸盐、噻虫嗪、噻虫胺、 啉虫脒、苏丹红	大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄 球

注：

1. 样本数量：每个县市区监测样本数量 30 份。
2. 监测数据上报方式：使用 excel 表填报样本信息和监测结果（excel 模板另下发）。分别监测化学污染物和微生物的样品编号保持一致，编号规则为县市区名+2023+三位数字序号。
3. 截至时间：除部分采收时间为 11-12 月的农产品以外，监测结果上报截至时间 2023 年 11 月 20 日。
4. 噻虫嗪、噻虫胺、啉虫脒、吡虫啉、多菌灵、腐霉利、苯醚甲环唑、氟唑菌酰胺、四环素、甲硝唑、恩诺沙星、环丙沙星的检测由市疾控中心实验室完成，请涉及的县市区疾控中心积极主动与上级疾控中心实验室协调监测时间，样品采样后及时开展检测，避免农残、兽残等在样本保存过程中降解。
5. 请市疾控中心做好检测方法培训，市疾控中心负责对县市区疾控中心进行具体技术指导。
6. 微生物检测方法：菌落总数参考 GB4789.2-2022，大肠菌群参考 GB4789.3-2016（第二法），霉菌计数参考 GB4789.15-2016（第一法），沙门氏菌参考 GB4789.4-2016，金黄色葡萄球菌定性和定量检测分别参考 GB4789.10-2016 第一法和第二法，单核细胞增生李斯特菌参考 GB4789.30-2016（第一法），蜡样芽孢杆菌参考 GB4789.14-2014（第一法），大肠埃希氏菌计数参考 GB4789.38-2012（第二法）。
7. 化学污染物检测方法：参考相应国家标准检测方法或《手册》中载明的检测方法，具体规定另

2023 年芙蓉区大米镉污染监测细则

一、目的

在历年监测基础上，进一步了解我区大米镉污染状况和分布特征，为健康风险评估和风险管理提供技术支持。

二、镉污染监测

（一）监测机构

芙蓉区疾病预防控制中心

（二）监测项目

大米中镉元素监测

（三）样品采集

1. 采样点的选择。在辖区内抽选大型农贸市场、超市、商店、食堂等不少于 4 个街道监测点采样。在流通环节、餐饮环节采集样品。

（1）流通环节：采集本区流通环节市售的大米，包括商店超市、农贸市场、网店等。根据当地大米实际消费场所分配商店超市、农贸市场和网店的采样比例。样品产地包括本地与外地（包括国外），本地产大米和外地产大米数量根据本地消费量情况进行分配。

（2）餐饮环节：选择单位食堂、学校食堂等长期供应大量固定人群的餐饮单位。

2. 采样对象及样品数量。

大米：稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的食物。按原料稻谷类型可分为粒米、粳米、秈糯米、粳糯米。

流通环节、餐饮环节：流通环节大米数量 25 份，餐饮环节大米 5 份，共采集 30 份。一份样品至少采集两袋，1 公斤/袋，共 2 公斤。

3. 样本信息。

实验室编号规则：芙蓉区+2023+三位数字序号。

（四）样本检测

1. 检测方法。各实验室可根据自身条件选用检测方法，优先选用《2023 年国家食品污染物和有害因素风险监测工作手册》（中卷）的食品中镉测定方法。

2. 质量控制。长沙市疾病预防控制中心对辖区内区疾病预防控制中心进行检验技术指导，并对超标样品给予复核确认。

附件 5

2023 年芙蓉区米粉中重金属污染监测及 消费量调查实施细则

一、目的和意义

开展米粉中铅、镉、汞、总砷、铬等重金属含量监测及人群消费情况调查,对我区居民通过米粉摄入重金属的健康风险进行风险评估。

二、监测点

在芙蓉区内开展米粉中铅、镉、汞、总砷、铬的污染水平监测和米粉消费量调查。

三、监测及调查方法

(一) 米粉中重金属污染监测方法

1. 食品品种: 米粉。

指以大米为原料,经浸泡、蒸煮、压条等工序制成的条状、丝状米制品,包含不同类型和名称的米粉,如宽粉、细粉、圆粉,米线等。

按照水分含量不同,可分为湿米粉($50\% \leq \text{水分含量} \leq 70\%$),半干米粉($20\% \leq \text{水分含量} < 50\%$),干米粉($\text{水分含量} \leq 15\%$)。

如米粉中含除大米以外的其它食用淀粉,请在样品信息备注中标注大米淀粉与其它淀粉比例。米粉中除大米外,其它淀粉或物质超过 10%的米粉不采集(自来水除外)。

2. 样本采集: 芙蓉区采集 12 份,样本采集选择的监测点应在

米粉消费习惯、消费量、消费种类有代表性的地区。

不同采样地点的样本采集应基本满足以下比例，商场超市：农贸市场：餐饮环节：其它=1:1:2:1，其中“其它”包括生产加工、流通环节-网店、收购等不限于所列环节，如果其它环节样本量有限，也可将其分配至商场超市、农贸市场、餐饮环节。

餐饮环节米粉采样应采集已泡发的米粉或鲜湿米粉，所采集的样品均指不加任何调味品和其他食材(自来水除外)。流通环节米粉可采集鲜湿米粉或干米粉。

3. 样本保存与运输：样本采集后按要求保存和送检，样本编号原则为芙蓉区+2023+三位数字序号。

4. 样本检测项目：铅、镉、汞、总砷、铬

5. 检测方法：样本检测统一由市疾病预防控制中心实验室进行检测。采用电感耦合等离子体-质谱法（ICP-MS）方法进行铅、镉、汞、总砷、铬的检测，具体检测方法参照《国家食品污染物和有害因素风险监测工作手册》进行。

6. 数据上报：市疾病预防控制中心将样品情况及检测结果按要求及时通过“全民健康保障信息化工程食品安全风险评估业务应用平台”系统填报。

（二）消费人群调查方法

1. 调查点及调查数量：芙蓉区调查12人，调查点与米粉中重金属污染监测餐饮环节采样点一致。

调查点应各选择芙蓉区市区和1个偏郊区米粉消费量较大的2家及以上餐馆，开展米粉典型人群消费量调查，每家餐饮单

位调查人数为 2—5 人。

2. 调查对象：调查对象为在餐饮单位就餐的食用米粉人群。调查对象年龄段分布为 0—14 岁、15—59 岁、60 岁及以上三个年龄段人群，比例约为 1:4:1，男女性别比 1:1。

3. 调查方式：通过拦截调查形式，采取问卷方式，调查当餐（早、中、晚）食用米粉人群。

4. 调查内容：调查内容包括调查点信息、个人基本情况、米粉及米制品消费情况等。

5. 调查问卷及质量控制：调查问卷见附表，为保证调查质量，由市疾病预防控制中心对各调查点相关技术人员进行培训。调查数据由市州疾病预防控制中心统一录入并负责质量控制（录入文件另发）。

附表：长沙市大米及其制品消费状况调查问卷

附表

问卷编码 (ID) : □□□□□□□□

长沙市大米及其制品消费状况调查问卷

您好! 食品安全及营养对居民健康的影响日益引起关注, 为进一步了解我市大米 及其制品膳食摄入及风险评估, 将开展大米及其制品消费情况调查。本次调查内容包括: 调查点及个人基本情况与大米及其米制品消费情况。

我们衷心地希望这项调查能够得到您大力支持和真诚的合作! 我们进行上述调查 都是免费的, 同时我们保证对调查中所有可能涉及您的个人信息给予严格保密。整个过程您可以询问关于这项调查的有关问题, 如果有不理解的问题或者建议, 我们将尽力解决。如果您同意此次调查我们将开始以下调查。您提供的信息对本调查非常重要, 感谢您的支持与参与!

一、调查点信息

_____县(区) _____街道(镇) _____社区(村)

餐饮店名称: _____。

二、个人基本情况

1. 姓名: _____
2. 性别: 男 女
3. 出生年月: □□□□年□□月
4. 体重: □□□.□ (kg)
5. 联系电话: _____。
6. 从事行业: 公务员或事业单位 工人 农民 服务行业人员
自由职业者 个体经营者 其他_____

三、大米及其制品食用频率

请回忆在过去一个月里, 是否吃过以下米及米制品, 并估计平均食用量和食用次数。

食物名称	是否食用	进食次数 ¹			平均每 次食用 量(克)	加工 方式 ²	形态 ³	编码
	1 是 2 否	次/ 天	次/ 周	次/ 月		1 拌粉 2 汤粉 3 炒粉	1 湿米粉 2 干米粉 3. 半干米粉	
米粉								012410
河粉								012411
排米粉								012405
米饭(按熟重计)								012402
米粥								012409
醪糟(甜酒酿)								141040
年糕(糍粑)								141022
粽子(熟制,仅纯米, 或只计米重)								14002002
炸糕(炸麻团、糖饺子)								141036
米糕、切糕、发糕								14112217
汤圆								141079
米豆腐								
其他速食米制品(雪 饼、锅巴、爆米花)								15999

1. 平均每天食用一次以上的食物在次/天一栏填写, 每周食用 1-6 次的食物在“次/周”一栏填写, 每月食用 1-3 次的食物在“次/月”一栏填写。

2. 加工方式: 仅限米粉、河粉、排米粉填写:

3. 形态: 仅限米粉、河粉、排米粉填写。指加工前的状态(烹饪前最初的状态, 可通过询问餐饮店老板获知)。

调查员:

质控员:

日期: