

2014–2024 年校园食品安全事件统计与分析

谢沁妤¹ 郭庆华²

1.太原科技大学安全与应急管理工程学院 030027; 2.太原科技大学

【摘 要】校园食品安全问题严重危害着学生的身体健康,为预防校园食品安全事件,需全面了解其发生原因、时间、发生范围等,以便提出精准防控措施。本文统计分析了近十年来85起食品安全事件,得出以下结论:细菌中毒是食品安全事件的最主要原因,且在夏秋季节高发;就人群而言,多发生在教育水平低的人群中;从行政处罚方面来看,学校食品安全事件惩罚力度往往从轻。

【关键词】校园食品安全;食物中毒;案例统计;原因分析

Statistics and analysis of campus food safety incidents from 2014 to 2024

Xie Qinyu¹ Guo Qinghua²

1.School of Safety and Emergency Management Engineering, Taiyuan University of Science and Technology, 030027;

2.Taiyuan University of Science and Technology

【Abstract】Food safety issues on campus seriously endanger students' health.To prevent such incidents, it is necessary to comprehensively understand the causes, timing, and scope of these events in order to propose precise preventive measures.This paper statistically analyzes 85 food safety incidents over the past decade and draws the following conclusions: bacterial poisoning is the primary cause of food safety incidents, with a higher incidence during summer and autumn; in terms of demographics, these incidents predominantly affect individuals with lower educational levels; from an administrative penalty perspective, the punishment for school food safety incidents is often lenient.

【Key words】campus food safety; food poisoning; case statistics; cause analysis

1.引言

学生是国家未来的希望,他们的身体健康直接关乎国家的长远发展和民族兴旺。校园食堂是学生摄入食物的主要场所,保障校园食品安全是学校应尽的职责,一旦发生问题,不但会危害师生的身体健康,还会造成严重的社会影响。近年来,校园食品安全事故频发,如2024年发生在太原古交市某学校使用无标签的食品原料事件,2024年云南省昆明市某学校提供变质肉给学生食用事件等严重威胁了校园食品安全。国内学者对食品安全问题开展了相关研究。刘京伟研究了细菌性食物中毒流行趋势及预防对策^[1];彭少杰制定了食品安全智慧监管的政策^[2];冯军,孙璐,研究了国外校园食品安全监管的做法,并提出对中国监管的启示^[3];熊妮,研究了多源流理论领域下食品安全政策变迁^[4]。然而,针对

校园食品安全事件的统计分析相关研究较为分散,无法充分综合反映校园食品安全问题。因此,本文基于近十年来校园食品安全事故的统计,全面深入分析校园食品安全问题的成因、特点及其影响,提出有效的管理措施和建议,旨在构建一套由科学、完善的校园食品安全管理体系,为学生的健康成长提供有力保障。

2.案例统计与分析

2.1 典型案例

本文对近年来食品安全检查所发现问题和食品安全事件进行了全面的收集、整理和统计分析,一共统计了85起食品安全事故,包括事件、时间、问题及处理等方面。

表1 校园食品安全案例统计(部分)

事件	时间	问题	处理
左权县某幼儿园使用腐败变质食品	2024年 4月15日	厨房存放并使用的生姜、蒜发霉变质。	没收腐败变质食品,没收违法所得,并处罚款
莲塘某幼儿园后厨仓库有过期食品	2023年 12月12日	后厨仓库内有已过保质期的虾稻香米22袋;12月21日再次检查时,又发现已过保质期的火锅底料1盒。	责令改正,2024年1月,该幼儿园被作出罚款1.8万元的行政处罚。
上栗县某职业学校销售过期食品	2024年 3月18日	小卖部被发现销售已超过保质期120天的11根脆香肠	罚款8000元。
江阴市市场监管局查处某幼儿园经营使用超保质期的食品原料案	2024年 2月21日	当事人使用超过保质期的“高峰腐竹”	批评教育。
湖北省利川市市场监管	2024年	该校食堂操作间内储物架上待使用的5瓶	责令改正,警告

局查处利川市某小学未 及时清理超过保质期的 食品案	2 月 29 日	啤酒和 1 包粉蒸肉调料均已超过保质期	
左权县市场监督管理局 查处左权某幼儿园使用 腐败变质食品案	2024 年 4 月 15 日	该园厨房存放并使用的生姜、蒜发霉变质，“汇源泉”香醋外包装标签未标注生产厂家及生产日期。	责令当事人立即改正，作出没收腐败变质食品、没收违法所得，并处罚款的行政处罚。
利川市某校使用超过保 质期的食品案	2024 年 2 月 29 日	该校食堂使用了超过保质期的食品	责令改正，警告
南昌市某幼儿园食品超 过保质期	2023 年 12 月 12 日	该园后厨仓库内有未开封使用的虾稻香米 22 袋，已过保质期	责令改正，警告
怀仁市某中学使用超过 保质期的调味料	2024 年 3 月 7 日	使用超过保质期的食品原料、食品添加 剂生产食品的违法行为	对当事人作出警告，没收涉案物品， 罚款 10000 元的行政处罚。
太原市尖草坪区某小学 设施设备不完善	2024 年 5 月 17 日	食堂未设置更衣间，操作间门口防蝇帘 有缝隙。	责令改正，给予警告
垣曲县某幼儿园防鼠设 备缺失	2024 年 5 月 23 日	食堂原料库未设置防鼠设备或设施。	未具体提及，但通常会有 相应的整改要求。
德州市某技工学校无食 品管理制度	2024 年 2 月 26 日	无食品安全管理制度及相关记录、冷藏 冷冻柜测温装置无法显示内部温度、地 面排水沟盖板有洞、天花板和纱窗破损	下达责令改正通知书并给予警告。3 月 6 日复查时该校仍未彻底整改，罚 款 10000 元

2.2 原因分析

通过对 85 起食品安全事件发生原因分析，发现细菌中毒导致的食品安全事件最多，达 31%；食物变质次之，为 32%；食堂管理失职占 14%；卫生不达标占 9%；还包括其他问题如小学生好奇心理、缺少相关安全知识、添加剂等等。相关中毒原因分布如图 1 所示。

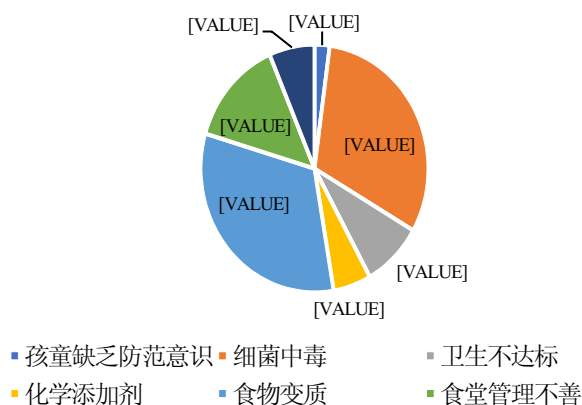


图 1 校园食品中毒原因统计图

食物中毒的原因各种各样，归根结底还是细菌中毒这一本质原因。细菌中毒又分为许多类型，包括弯曲杆菌、沙门氏菌、诺瓦克病毒、诺如病毒、米酵菌酸、金黄色葡萄球菌等等，以下是对一些主要菌类造成的食物中毒问题的分析：

(1) 沙门氏菌。沙门氏菌是一类革兰氏阴性杆菌，常存在于家禽、家畜的肠道中，未经充分加热的禽肉、蛋类、奶制品及其制品是沙门氏菌的主要传播媒介。在 2017 年 3 月 15 日广东省东莞市凤岗市幼儿园百人食物中毒一案中，沙门氏菌被检测在午点的三明治中；2016 年四川省某幼儿园学生食用皮蛋中毒一案中，沙门氏菌被检测在皮蛋中。多名学生产生了腹泻、发热等症状；

(2) 诺如病毒。诺如病毒通常出现在生鲜类食物、沙

拉凉拌菜、水果蔬菜，即食食品等食物中，比如在 2023 年 11 月 11 日山东省潍坊市安丘市弘毅中学一案，74 名学生因食用了食堂的豆皮、麻辣烫、手抓饼等食物，出现恶心、呕吐、腹泻等症状，经检测，结果为诺如病毒感染；在 2024 年 7 月 2 日韩国全罗北道南原市多所学校一案中超过千名师生出现食物中毒症状，原因是在这些学校的共同供应商的泡菜中检测出诺如病毒；在 2023 年 5 月 15 日北京印刷学院学生集体呕吐事件中 4 名同学和 1 名食堂职工检测样本呈诺如病毒阳性，出现上吐下泻的情况。

(3) 寄生虫：寄生虫通常出现水生食物、肉类食物中。在 2023 年 6 月 1 日江西工业职业技术学院“鼠头鸭脖”一案中，学生在食堂饭菜中发现疑似鼠头；在 2024 年 4 月 26 日同济大学餐食咸猪肉疑似寄生虫卵一案中，有学生反映同济大学食堂餐食中的咸猪肉疑似含有寄生虫卵。

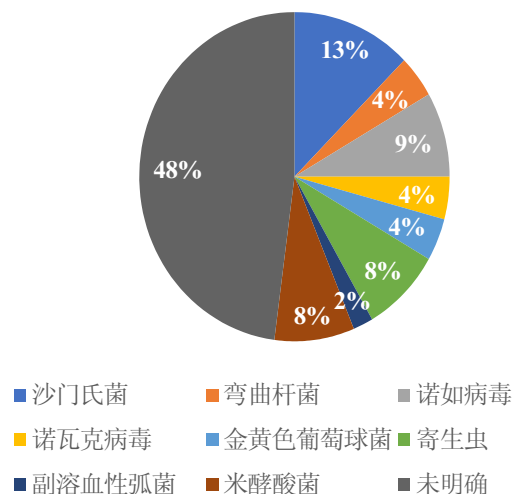


图 2 细菌类型统计图

2.3 发生时间统计分析

经调查，校园食物中毒事件一般高发在 4 月-11 月，即

夏、秋季为高发季节。本文结合收集案例以及生活经验对季节性食品安全问题进行详细分析。

夏季高温,空气潮湿,食品在加工贮藏等环节稍有不慎就会诱发食品安全隐患,是食物中毒的高发期,具体原因如下:夏季蔬菜病虫害较多,为了防治病虫害,生产者可能会增加农药的使用量,如清理不当,食用会严重损害食用者的身体健康;各种病原微生物进入生长繁殖高峰期,食物易腐败变质;学校为延长生鲜食品的保质期,将肉、蛋等长期存放在冰箱中,这样做容易形成致病菌。经分析,秋季引发食物中毒的原因主要是细菌中毒、亚硝酸盐中毒以及食物变质,具体原因如下:秋季天气干燥,新鲜食材易失去水分,食堂若不及时采取措施保持食材水分,就会造成一些厌水型微生物的滋生。再加上秋季天气阴冷,师生容易受到冷刺激,稍有饮食不当就会引发肠胃问题^[6]。

相比于夏、秋季节,春冬季食品安全问题稍微少一些,但也要注意防护。春季细菌滋生,食物容易受潮霉变;春季大量新鲜食材会涌入学校仓库,可能会引发交叉感染。冬季气温低,食品不易变质易储存,食品安全问题主要出现在食品中某有害物质超标如亚硝酸盐,从而引发中毒。

2.4 发生地点统计分析

在统计的案例中,幼儿园发生的食物中毒事件占46%,小学占24%,中学占24%,大学占6%。校园食品安全事件大多数都发生在幼儿园及中小学。总的来说,食品安全事故易发生在教育水平低的人群中。

2.5 行政处罚分析

针对校园食品安全事件的行政处罚,大多为责令改正,警告。稍微严重的事件,做没收腐败变质食品,没收违法所得,并处罚款800-50000元等处罚,极其严重的进行立案调查,或者刑事拘留。由此可见,针对校园食品安全事件,处罚往往较轻,主要因为学校的行政处罚属于内部管理行为,不涉及司法程序,监督和制约较少。其次,有些处罚方式难以实现,比如暂停经营。因为学校食堂是学生最主要的就餐点,中小学食堂一般只有一个食堂,暂停经营将导致学生无法就餐,此时就算食品安全问题再严重也不适宜暂停经营。

3. 措施建议

参考文献

- [1]丁真拉宗,李翔,卫平民.2014-2023年全国已报道的学校食物中毒事件分析[J].东南大学学报,2024,43(5):742-749.
- [2]刘京伟.细菌性食物中毒流行趋势及预防对策[J].食品安全导刊.2023(29):35-37+41.
- [3]陈锦昆.校园食品安全监管中存在的问题与改进策略[J].食品安全导刊.2025(04):31-33+37.
- [4]刘莘,马怀德,杨惠基.学校饮食卫生行政处罚案例分析[J].职业与健康,2002(03):56-57.
- [5]彭少杰.食品安全智慧监管的政策理论与实践探索[J].中国市场监管研究,2024(03):63-69.
- [6]陈燕琳.秋季谨防五种病[J].中南药学(用药与健康),2017(11):28.
- [7]薛新花.基于“健康中国”战略的大学生食品安全管理与政策研究[J].食品界,2024(07):137-139.
- [8]冯军,孙璐.国外校园食品安全监管的启示和做法[J].中国食品药品监管,2019(5):68-73.
- [9]熊妮.多源流理论视域下食品安全政策变迁研究[J].西南交通大学,2020

3.1 政策及技术优化

学校应针对主要的细菌中毒原因,依据可能出现的细菌种类、特点,改良杀菌设备;着重在夏秋季食物中毒高发季节,对食物贮藏的环境湿度、环境温度等因素进行技术性改良;针对不同季节的环境特点以及细菌种类,建立和完善相对应的食品安全标准和管理制度。

3.2 学校监管

学校应加强食堂工作人员培训考核,确保他们掌握如何处理食材,如何有效灭菌,如何贮藏食物等流程,建立健全的考核制度,定期对监管人员进行评价;搭建监管信息共享平台,整合数据,促进监管信息互通共享^[3],使食物贮藏、灭菌、后台卫生等情况透明化,不仅能及时发现食品问题的原因还能在问题发生后找出主要原因;不断完善智慧监管手段,进一步开发和优化智慧监管系统;将传统监管手段与智慧监管相结合,使人力与智能优势互补,提高监管效率。在夏秋季食物中毒高发季节应加大监管力度。

3.3 各方监督

学校应加强对学生的食品安全教育,提升他们对食品安全的认知^[7],鼓励他们积极参与到学校食品安全监督工作中来,设置一些学分奖励,使他们在实践中学到食品安全的知识,理解食品安全的重要性,并且学生的数目庞大,同时监督很容易发现问题;引入社会监督,鼓励家长,社会各界及媒体参与校园食品安全监管,充分发挥人民群众的监督作用。

4. 结论

本文基于近十年来85起全国校园食品安全事件的统计,从发生原因、时间、地点、处罚方式等角度全面深入分析了校园食品安全问题,并提出了针对性的管理策略和建议。研究发现,校园食品安全问题主要由细菌中毒这一本质原因引起,主要发生在夏秋季节以及教育水平较低的幼儿园及中小学人群中。本研究对于之后防范食品安全问题具有重要意义,比如发生时间、场所可为找准监管重点提供依据,细菌中毒类型统计分析可为早期应急救治提供依据。