

<<食源性疾病暴发应对指南>>

图书基本信息

书名：<<食源性疾病暴发应对指南>>

13位ISBN编号：9787117142304

10位ISBN编号：7117142308

出版时间：2011-4

出版单位：人民卫生出版社

作者：杨杏芬 等译

页数：115

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食源性疾病暴发应对指南>>

### 内容概要

杨杏芬、吴蜀豫主译的《食源性疾病暴发应对指南》是基于美国多年来在食源性疾病监测、调查、处理等方面的丰富实践经验，经过梳理和分析而编写的，内容十分全面和实用，包括食源性疾病的

基本概念、监测、识别、调查、处理和跟踪等方面。特别需要强调的是，该《指南》中有专门章节(第9章)阐述食源性疾病监测和控制的法律保障，包括强制性报告、监测与调查、控制措施(联邦和地方)等方面工作的法律和法规，应该说这一章是该《指南》的一大亮点。

书中还特别强调了政府各部门和各方面专家在工作中互相配合和信息沟通的重要性。

## <<食源性疾病暴发应对指南>>

### 书籍目录

第1章 食源性疾病暴发应对促进委员会(CIFOR)指南概述

第2章 公共卫生监测和食源性疾病的基本概念

第3章 规划和准备

第4章 食源性疾病监测与暴发识别

第5章 疾病聚集性与暴发调查

第6章 控制措施

第7章 跨辖区监管疾病暴发的特别考虑

第8章 食源性疾病项目评价的绩效指标

第9章 食源性疾病暴发监测与控制的法律准备

附录

## <<食源性疾病暴发应对指南>>

### 章节摘录

版权页：插图：6.2.2.1.5 菜单的修改在控制措施落实到位之前要从菜单中消除可疑食品。

举例来说，如果怀疑是带壳鸡蛋造成的暴发，应停止供应所有用带壳鸡蛋制作的食品，并且以巴氏消毒的蛋产品替代，直到调查结束和恰当的控制措施实施到位。

6.2.2.1.6 受感染食品工人的调离确保受感染的食品工人调离工作场所（见6.3.3节）。

6.2.2.1.7 有关饮食服务场所的查封如果相关场所存在众多问题，或者业主不能或不愿立即采取纠正措施，则有必要查封其经营场所。

但是要依照地方性法规规定的条件进行查封，比如缺乏热水、害虫出没、污水横流或者可以观察到（或已有证据表明）危险因素的增加将会导致疾病的传播。

自问：“如果不查封这个地方，会不会有更多人得病？”

我会不会让家人在这里吃饭？

”如果事发场所是某个机构里唯一的供餐点，则应与该机构的员工共同协商，是从其他餐饮单位购买食品，还是继续保持供餐、仅从菜单中删除高风险的食品菜式。

如果相关场所的业主不主动配合，则应采取其他控制措施，如禁制令、允许行为。

以及法官听证会。

当需要查封饮食场所时，须遵守当地法规。

只有在危险因素被根除并且检测结果表明问题已经解决时，才能重新营业。

6.2.2.1.8 与公众沟通如果疾病暴发只涉及一个场所，则需要确定是否有必要通知公众。

疾病暴发应对小组的所有成员（包括流行病学、环境卫生学及实验室）应该共同作这个决定。

这需要回答下列问题：暴露于病原体的人员是否需要医疗救治？

如果需要，那么就必须告知公众。

为了确定疾病的暴发范围是否必须公开报告疑似病例？

如果是，则需要告知公众。

疾病暴发是不是短期的并且对公众没有进一步危害？

如果是，一般没有必要告知公众。

暴露的风险是否仍然存在？

因为消费者有可能会把餐馆食品带回家，所以仍然有必要告知公众。

依据部门制定的风险沟通方案做好准备。

如果监管机构没有既定的方案，则需要向本机构或其他机构的公共信息官员寻求协助。

<<食源性疾病暴发应对指南>>

编辑推荐

《食源性疾病暴发应对指南》是由人民卫生出版社出版的。

<<食源性疾病暴发应对指南>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>