

82%。其中神奈川溶血试验阳性率可达到96.5%，与文献报导的结果(97%)基本一致。付溶血弧菌能使Vero细胞产生病变，其阳性率为27%，略低于辽宁省卫生防疫站结果(34%)，乳鼠灌胃试验不能使FA比值超过0.083。

从161份海产品中分离出44株致病性弧菌，其中有溶藻弧菌，付溶血弧菌，河弧菌，非-01群弧菌等，检出率为27.3%，其中以溶藻弧菌为主，其构成比为51%。各种海产品的带染率以鱼类为最高，占致病性弧菌总数的40%。

在我省首次从腹泻病人粪便中检出4株

溶藻弧菌并在海产品中检出了22株。目前对溶藻弧菌的致泻性及能否引起食物中毒尚有一定争议。为此，我们进行溶血素的测定，其阳性率达到了73%，不能使乳鼠灌胃试验的FA比值超过0.083，23%的溶藻弧菌使Vero细胞产生病变。我们从腹泻患者粪便中分离出的溶藻弧菌进行了小白鼠毒力试验。其结果经腹腔注射的小白鼠4—8小时后有90%死亡，经口灌服的小白鼠有15%死亡，说明了溶藻弧菌对小白鼠有较强的毒力。

同时采用KB氏法进行了14种药敏试验。证明了对红霉素等4种药物高度敏感，对氨基苄青霉素等耐药。

一起链球菌食物中毒及菌株鉴定

内蒙古哲盟卫生防疫站 王湘涛 张宗环 刘树平 朱少兵 李彩堂

1990年8月20~21日，科左中旗保康镇发生一起食物中毒。先后有21人以极为近似的腹痛、腹泻、恶心、呕吐等症状发病，其中男性15人，女性6人，年龄最大的52岁，最小的仅2岁。潜伏期为2~18小时。经调查，患者均有饮用鲜牛奶的共同进食史，牛奶是从本镇一奶牛场购买的。共有7户，30人饮用此批牛奶。现场调查发现，奶牛场卫生条件较差，有一头奶牛乳房根部有一溃破化脓感染灶。通过对患者饮剩奶、病人排泄物、售奶

桶内剩奶及病灶采样检验，均分离出大量链球菌，根据形态学鉴定、鉴别培养、生化试验结果，认定本次食物中毒的病原菌为链球菌科，链球菌属D群肠链球菌。

通过对本次食物中毒的调查、处理，提示我们要开展对奶牛场的监督管理，培训其从业人员，同时加强宣传教育，使消费者按正确方法饮用牛奶，以减少或避免此类中毒的发生。

一起因食猪排骨引起的41人豚鼠气单胞菌食物中毒的报告

济南市卫生防疫站 韩桂英 张淑滨 杨继军 宣怡

1990年8月28日，我市某招待所招待90名运动员食宿，其中88人食用过中毒餐

次的7菜1汤，食后最短2小时30分钟，最长11个小时发病。发病率为46.6%。主要症