

状为腹痛、腹泻,其次是发烧、呕吐;分别占发病人数的 100%、95.1%、46.3%、31.7%。

对 7 菜 1 汤的剩余部分及 2 份中毒者大便和 2 份容器涂抹样进行了细菌检验,从排骨汤中检出该菌。经流行病学调查发现 7 菜食用前均有加热灭菌过程,只有排骨汤在加工过程中有细菌污染机会,即先将猪排骨煮熟后,再加入温开水和佐料搅拌而成。2 份中毒者大便是在用抗菌素 10 小时后采得。2 份容器涂抹样是在洗刷消毒后采得,故仅在排骨汤中检出该菌,中毒者均食用过排骨汤,加

之该菌与三份中毒者中毒 15 天的血清抗体滴度显著高于正常人(大于 2560)正常人小于 20,盐水对照阴性。由此看来本起中毒是由排骨汤中的豚鼠气单胞菌引起是无疑的。

该菌从菌落、菌体形态及在克氏双糖上的反应与志贺氏菌极为相似,而且与志贺氏菌的诊断血清从多价至型抗原均强凝集。

通过氧化酶实验,动力观察实验及豚鼠角膜试验。排除了志贺氏菌属,根据系统生化反应确定为豚鼠气单胞菌。

## 一起由乙型副伤寒沙门氏菌所致爆发性食物中毒的调查

空军榆中医院 王淑敏

1990 年 7 月 2 日,我区某部三个机务中队同时发生一起由乙型副伤寒沙门氏菌引起的食物中毒。就餐 216 人,发病 165 人,罹患率为 76.4%。经对症、抗菌、补液治疗,病人均在 3 至 5 日内治愈。流行病学调查显示:三个灶中毒者均食用同一来源的污染猪肉。发病时间和单位集中。驻地为人畜副伤寒高发区,且时有局部流行。从剩猪肉中检出乙型副

伤寒沙门氏菌,病人粪便检出阳性率为 59.3%,病后 1 至 2 周血清肥达氏反应阳性者占 75.8%。

中毒的主要原因是肉尸在屠宰过程中被粪便污染,采购人员私自购肉,未经肉品兽医卫生检验,在室温下存放长达 30 余小时,加工时生熟不分,烹调方法不当所致。

## 急性化学性食物中毒的快速检验

启东市卫生防疫站 陈安天 梁平 顾浩 张惠群

结合一起聚餐发生的,不明何种毒物和可疑食物的范围,被检样涉及菜单中所有食物的急性中毒,探讨了可疑食物、毒物的快速筛选,及食物中有机磷农药的快速提取。

方法 小白鼠毒性试验筛选可疑食物:

小白鼠体重 20 克左右,3 只一组,空腹灌胃;有机磷农药的快速提取:标本中加入乙醇和水,蒸馏,收集馏液 100 毫升,溶剂提取。

结果 灌入油、菜汤、死者胃纳物的三组小白鼠分别在 2—15 分钟后出现中毒症状,

8-110分钟死亡,2小时从39份可疑食物中筛选出3份含毒标本。用毒性最强的油的提取液,在有机磷系列标准的层析纸上展开,30分钟筛选出E605。经薄层法确认,斑点色泽,

Rf值一致。蒸馏后提取有机磷,除去了油脂、杂质、色素等干扰,比直接提取迅速完全。油样经二法比较,色谱定量,蒸馏法效率显著高于直接提取。(见附表)

附表 有机磷农药提取效率比较

提取方法	取样(g)	提纯时间(min)	结果(mg kg)
直接提取	5	360	400
蒸馏后提取	10	45	5000

蒸馏提取富油食物中有机磷比直接提取缩短时间80%以上,提取率提高10倍以上。

避免了因被检物质严重损失而导致分析失败。

## 油炸核桃仁罐头检验方法探讨

内蒙古兴安盟卫生防疫站 刘长江 刘泉

目前,对油炸核桃仁类食品的检验,国家尚无指定检验方法和标准。本文通过对变质核桃仁罐头食品的检验分析,提出此类食品的酸价和过氧化值检验应采用不同处理方法,进行两步检验。

首先,取100g未经处理的样品加入200ml石油醚,振摇2分钟,过滤,提取果仁外壁上的加工用油脂,测定酸价为5.26,过氧化值为0.28%,再取经上述处理后的果仁50g研碎,加入100ml石油醚,提取果仁中油

脂,测其酸价为1.31,过氧化值为0.11%。由于核桃仁本身油脂含量较高,如按常规方法检验,两种油脂同时被提取出来,检验酸价为3.12,过氧化值为0.17%,所得结果无意义。

笔者认为,油炸含油果仁类食品(如油炸花生米、油炸黄豆等)的酸价和过氧化值检验,采用两步分开检验所得结果客观、符合实际,并解决了两种油脂互相干扰,使结果偏低的缺陷。

## 氰化物快速定性改良分析方法

上海市食品卫生监督检验所 王旋

将三种不同性能的方法,即许来尔法、快速普鲁氏兰法和邻二硝基苯

法,组合在一起,运用微量扩散点滴反应技术,综合判断有否氰化物存在的定性方法。取