

一起由酸败油脂引起的食物中毒

陈忆宁 融水苗族自治县食品卫生监督检验所 (545300)

1994年5月中旬,融水县武警中队因食用茶油而引起食

故),出现中毒症状的高峰约为8h

茶油20kg,并于5月17日下午6时开始食用,约5h后有中毒病例出现,但未引起注意,故随后的用餐中继续食用至5月19日上午。进食该油的全部25人均于初次进食起3h后陆续出现乏力、胃部不适、恶心、呕吐、腹痛腹泻、发热等症状。

现场调查 融水镇粮所卖给县武警中队的这批油共258kg,分两个油桶盛装,1桶182kg,1桶51.5kg。是1992年12月11日同批从乡下群众中收购上来的,尚未售出就于1993年3月检查发现这批油有酸败变质现象而禁止销售。由于桶面当时未作任何禁止销售的标志,又不另作存放,加之粮油市场开放后管理混乱,误将只有51.5kg这桶次油当好油卖给了武警中队食用,共食用36kg。同时我们对融水县武警中队5月15日至19日的食谱进行了调查分析,排除了其他食物中毒的可能性。由于出现该中毒事件,我所即封存了这两桶茶油,在这前后时间里,这批茶油未出售过给任何单位和个人。

2 临床表现

2.1 中毒情况 食用该油者25人,均为18至25岁的男性,全部出现中毒症状,其中12例症状明显。

2.2 潜伏期 最早3h,最长62h(因连续进食该油的缘

3 实验室检查

分别抽取县武警中队尚未食用完的茶油以及主融水镇粮所售予武警中队那桶剩余的茶油各1kg进行检验。从感官判断,两份茶油色泽一致,均较混浊呈微棕黑色并有哈臭味。过氧化值、酸价的检验分别采用硫代硫酸钠标准溶液滴定和氢氧化钾标准溶液滴定,桐油检验采用硫酸法。结果县武警中队的样品过氧化值和酸价分别为5.52meq/kg、43.77;镇粮所的样品分别为4.73meq/kg、45.80;桐油均未检出。两份样品的酸价分别超标9.94倍和10.45倍(GB 2716-88)。

4 讨论

调查结果表明,本次食物中毒的主要责任者是融水镇粮所,原因是由于粮油购销部门对食用油管理混乱,销售人员在销售过程中责任心不强,未作常规的感官检查,加之购油单位缺乏应有的卫生知识造成的。由此提示我们卫生监督部门,工作中既要加强对粮油部门的卫生监督监测,又要加强向人民群众宣传食用油方面的卫生常识,最大限度地减少食用油中毒事件的发生。