

调查研究

一家卤味店引起食物中毒事件的调查

陈淑娟 黄士忠 曾红 史建华

(湖州市卫生监督所,浙江 湖州 313000)

关键词:肉制品;食物中毒;葡萄球菌;金黄色

2006年7月24、25日,湖州市织里镇一家卤味店因供应被污染的熟食造成20人食物中毒事件。现将本次食物中毒的调查处理结果报告如下。

1 流行病学资料

7月25日凌晨1 15分,接织里医院电话报告,称织里医院急诊室收治5例恶心、呕吐、腹痛、腹泻病人。接报后我局立即组织卫生监督员到达现场进行调查。经调查,织里镇徐××家庭成员7月24日19时19人共进晚餐,其中5人食用外购熟食发病。经治疗于25日早晨5名病人病情稳定回家。经调查核实,徐××家庭所购买的熟食由织里镇中心农贸市场16号吴××卤味店供应。

7月25日19点35分,又接织里医院防保科电话报告,称织里医院急诊室收治4例恶心、呕吐、腹痛、腹泻病人。接报后卫生监督员立即赴现场进行调查。后又有11名相同症状病人到织里医院就诊。经调查,当晚15名病人分属织里镇4个家庭,病人都在食用了外购熟食后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻症状。经治疗,7月25日15名病人病情稳定后出院。经调查以上4个家庭所购买的熟食盐水鸡和鸡肫均是由织里镇中心农贸市场16号吴××卤味店供应。7月25日4个家庭共有28人一起进餐,其中13人未食用外购熟食没有发病,而15人食用外购熟食发病。

2 临床表现

20例中毒病人主要临床表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻,恶心占80%、呕吐占100%、腹痛占70%、腹泻占70%。呕吐2~8次,腹泻3~10次不等,腹痛以上腹部剧烈绞痛为主,大便性状为黄色水样便。部分病人有里急后重症状。最短潜伏期为1h,最长潜伏期5h,中位数3.25h。

3 原因分析

3.1 现场卫生学调查 7月25日上午8时,对织里镇中心农贸市场16号吴××卤味店及其加工场所

的检查中发现,加工场冰柜内生熟食混放,熟食塑料袋包扎后用三轮车运送到市场上销售,卤味销售点无洗手、消毒设施;待售熟食及砧板露天放置,无防尘、防蝇设施,存在严重的污染因素。调查过程中调查人员对熟食销售场所相关样品进行了无菌采样,采样为店内尚未售完的2份熟食(鸭爪、盐水鸡)、切熟食用的2个砧板(用棉拭子无菌采样),店内2名从业人员的肛拭子。

调查人员在医院急诊室分别收集了6名就诊病人的现场腹泻物6份和1名就诊病人现场呕吐物1份,对5名就诊病人进行了肛拭子采样,还从2名就诊病人家采集了尚未吃完的从织里镇中心农贸市场16号吴××卤味店购买的熟食(鸡肫、盐水鸡爪)2份样品,共14份样品。

3.2 实验室检验 本次事件调查过程中共采集到20份样品(熟食4份、肛拭子7份、腹泻物6份、呕吐物1份、砧板棉拭子2份),经湖州市疾病预防控制中心检验,结果显示,病人肛拭子4份(分别为二起病人的每起各2份)、大便1份(为第二起病人的)、病人家中剩余食物2份(分别为二起病人家中的)、从业人员肛拭子2份共9件样品均检出金黄色葡萄球菌。将从病人大便和剩余食物(鸡肫)中检测的2株金黄色葡萄球菌送浙江省疾病预防控制中心检测金黄色葡萄球菌肠毒素,根据mini vidas仪器使用说明书检测方法检测,结果显示金黄色葡萄球菌肠毒素为阳性。

4 结果

根据GB 14938—1994《食物中毒诊断标准及技术处理总则》的规定,结合本次食物中毒的流行病学调查资料、特有的临床表现及实验室检验结果,综合因素分析,造成本次食物中毒的餐次分别是7月24、25日5个家庭的中、晚餐,共3个餐次。并确认这是一起由吴××2006年7月24、25日销售的被金黄色葡萄球菌污染的熟食引起的葡萄球菌食物中毒。

[收稿日期:2007-05-08]

中图分类号:R15; 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2007)05-0450-01

作者简介:陈淑娟 女 副主任医师