

# 浙江某海岛旅游区急性腹泻主要病因探讨

浙江省食品卫生监督检验所 姚文楠 任锦玉 张 华 程苏云 童 哲  
舟山市卫生防疫站 水黎明 戴 斌

**摘 要：**本文报导了对某海岛旅游区旅游者患急性腹泻的主要病因，通过饮食史调查，和对患者粪便及市售熟小水产品作致病性弧菌的检验等，发现该旅游区每年众多的急性腹泻患者，主要是食用了受到以副溶血性弧菌为主的致病性弧菌污染的熟小水产品所致。表现为散发性食物中毒的急性腹痛、腹泻过程。为此，需加强对该区饮食业的卫生监督管理，严防工具、容器生熟交叉污染。特别要改进对这类熟小水产品的加工及食用方法，提高熟小水产品的卫生质量，以确保旅游者的身体健康。

我省某岛区旅游人数每年达百万人，而仅在该岛唯一医疗所就诊急性腹泻患者就高达2000例左右，如将那些自行服药者计算在内，为数更多。这给发展旅游和卫生防疫造成一定困难。为摸清流行因素，以采取针对性防范措施，我们特在腹泻高发季节，对该区旅游者腹泻的主要病因，进行了流行病学调查和实验室研究，发现腹泻病原主要为细菌类，与近期文献报道相一致<sup>[1]</sup>，且该区临床统称为急性肠胃炎的腹泻患者中，绝大多数实际为散发性食物中毒患者。通过调研，对其感染链作了探究，并提出了重点预防对策，现将结果报告如下，俾作今后防治工作中参考。

## 1. 调查内容与方法：

1.1 调查了1987年8月6日至16日对前来该医疗单位就诊的来岛旅游的急性腹泻患者的基本情况、发病前48小时内饮食史及主要临床症状等，逐个进行询问记录，并用经消毒的塑料盒搜集患者粪便，根据以往流行资料，按常规重点进行致病性弧菌分离培养和分类检定工作。

1.2 对该区市售熟梭子蟹(烤蟹)、带壳淡菜、盐水虾及海瓜子(以下统称熟小水产品)按无菌操作采样，作致病性弧菌分离培养和分类鉴定。

1.3 向当地有关部门了解其它有关的卫生防疫情况。

## 2. 调查结果：

### 2.1 基本情况：

本次共调查急性腹泻患者119人，性别与年龄分布见表1。

表 1 119例急性腹泻患者性别与年龄分布

年 龄	1—	7—	12—	18—	26—	41—	51—	小计
男	1		2	25	28	2	13	71
女	1			21	23	2	1	48
合 计	2		2	46	51	4	14	119
构成(%)	1.7		1.7	38.7	42.8	3.4	11.7	100

由上表可见，旅游者患急性腹泻的年龄组主要为18~40岁，占总患者例数的80.8%，未见有61岁以上的患者，18岁以下的仅3.3%，患者中40%来自外省市，60%来自本省各地，其中70.8%以往从未到过该岛。

据对患者发病前48小时内饮食史调查，从首次进食最可疑食物到发病的间隔时间，最短为1.5小时，最长的25小时，平均潜伏期为16小时。

调查表明：有93例(78.2%)是在该旅游区进餐而发病的，有26例(21.8%)是在游

途中进餐而到达该旅游区后发病的；其中单独就餐发病的5人，其余患者均为2人以上（含2人）集体进餐而部分人发病。

## 2.2 主要临床症状：

患者绝大多数起病急骤，症状以腹痛、腹泻为主，伴恶心、呕吐及发热等，腹痛以阵发性为主，占84.3%，体温升高的有34.2%，最高的39.2℃，多数为38℃左右，主要临床症状见表2。

表2 93例急性腹泻患者主要临床症状

表3 49份熟小水产品检出与腹泻有关的弧菌

品 种	检 验 份 数	检 出 孤 菌 份 数	副 溶 血 性 孤 菌	溶 藻 孤 菌	亲 水 气 单 胞 菌	类 志 贺 氏 邻 单 胞 菌	河 弧 菌 I	拟 态 弧 菌	费 氏 弧 菌	累 计 检 出 孤 菌 株 数
盐 水 虾	20	19	7	13	1	2	0	0	1	24
淡 菜 (带 壳)	18	9	4	1	2	0	1	1	0	9
蟹 子 梭	8	5	2	4	0	1	0	0	0	7
海 瓜 子	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合 计	49	33	13	18	3	3	1	1	1	40

## 弧菌情况：

经对患者发病前48小时内饮食史调查，进食过共同可疑食物熟小水产品的共有74人，粪检69人，其中粪便检测到副溶血性弧菌的有63份，检出率为91.3%，同时检测到与腹泻有关的弧菌还有亲水气单胞菌5份，溶藻弧菌2份，类志贺氏邻单胞菌2份及河弧菌1份；未曾进食过熟小水产品18人，粪检17人，其粪便检测到副溶血性弧菌的有13份，检出率为76.5%。所有弧菌均经形态及生活：氧化理、生化特性作出鉴定。其中生化项目包酶试验；葡、乳、甘、蔗、阿、肌、鼠、棉糖发酵；明胶液化；0~11%氯化钠耐量生长试验；IMVIC试验，ONPG试验及精、赖、鸟氨酸脱羧试验。

## 2.4 市售熟小水产品检出与腹泻有关的弧菌：

按无菌操作采集市售熟小水产品49份，作与腹泻有关的弧菌分离培养，结果如表3。

上述检出结果表明，在熟小水产品中，检出与腹泻有关的弧菌，主要是副溶血性弧菌和溶藻弧菌；由于样品数量有限，尚难论

## 3. 讨论与分析：

3.1 要确定感染性腹泻的病原体通常并不太容易，直到1970年，尚有约80%的急性腹泻都为“不明原因腹泻”〔2〕。现在就是采用最新检验设备，平均也只能检出75%的病原体〔2〕。本次调查在该旅游区进餐而发病的93例中，粪便副溶血性弧菌的检出率为88.4%。

3.2 对患者饮食史调查表明，熟小水产品为共同可疑食物，发病前48小时内进食过熟小水产品的患者，其粪便副溶血性弧菌检出率为91.3%，远高于一般健康人0.3%的带菌率〔3〕；而未进食过熟小水产品患者的17份粪检中，副溶血性弧菌检出率为76.5%，说明该旅游区饮食业的交叉染污比较严重。49份熟小水产品中，副溶血性弧菌及溶藻弧菌的检出份数分别为13/49和18/49，提示该区饮食业的熟小水产品对就餐者存在潜在危险。

3.3 从对患者饮食史调查及粪便和熟小水产品中致病性弧菌检出结果可见，该区旅游者患急性腹泻主要是与进食受副溶血性弧菌污染的熟小水产品有关，其表现特点是以散