

小白鼠发病症状 腹腔注射上清液后4小时开始出现烦躁、竖毛,继而发生弓背、抽筋,呼吸困难,慢而深,6~14小时内先后死亡。

4 活疗

E型肉毒中毒治疗的特效药是E型肉毒抗毒素。由于西藏交通不便,许多偏僻的村庄不通汽车,骑马、步行数天才能到达,而E型肉毒中毒发病急,来势凶猛,故病死率高。

同时,我们还发现,在没有抗毒素的情况下,及时采取对症治疗和支持疗法,用抗菌素防止肺部感染,仍有一定的临床效果,有可能避免死亡。

5 预防

虽然E型肉毒梭菌污染食品后,很少引起食品的腐败征象,难以从感观上判断食品的质量。但E型肉毒梭菌及芽胞极不耐热,其毒素对热更敏感,因此,只要广泛深入地进行宣传,使藏族群众对E型肉毒中毒有充分的认识,改变不良的饮食习惯,提倡熟食,对可疑食品彻底加热,E型肉毒中毒在西藏也是不难预防的。

参 考 文 献

[1] 磐石县卫生防疫站·E型肉毒中毒调查报告·卫生研究1973, 6: 27

[2] 王荫春·我国E型肉毒中毒·中华流行病学杂志1986 7(5): 310

1985—1988年我市食品卫生平均合格_率与标化合格_率比较

泉州市食品卫生监督检验所

郭文彬 林菊新 郭修生

由于食品的种类繁多,且其卫生合格率差异很大,所以食品卫生合格程度用平均合格率评价尚缺欠合理。一是各地区(横比)的食品种类分布不同,二是每年(纵比)的检品种类比例不同。林瑾葆等^[1]建议用标化的率统计食品卫生合格率,以消除上述因素的干扰,从而获得较准确和符合实际情况的结果。本文比较了我市1985—88年食品卫生平均合格率和标化(检品种类)合格率情况。结果表明用标化合格率比用平均合格率判断食品的卫生合格程度更加真实。

1 平均合格率

表1为四年来我市食品卫生监测情况。从表1可知,1985—88年每年食品的总体平均合格率分别为69.49%、72.94%、67.09%和74.61%。这四个数字表明1987年的合

格率不但比1986年低($P < 0.001$),而且是四年中最差的一年。是不是1987年我市的食品卫生状况比85、86年差呢?回答是否定的。原因是1987年合格率高的粮油及其制品受检件数少,而合格率最差的食具有344份(占1987年总件数的10.5%),以及其它因素导致了1987年总体平均合格率下降,因此产生了1987年食品卫生合格率不如1985和1986年的错觉。

2 标化合格率

在检品中,如果合格率高的检品多,而合格率低_的检品少,会使总体的平均合格率上升。反之,则合格率下降。因此,总体的平均合格率受到检品种类分布的影响,其统计结果不能真实地反映食品卫生的总体合格情况。率的标化原理是根据食品种类比例

表 1

1985—1988年食品的平均合格率

食品分类	1985年			1986年			1987年			1988年		
	总件数	合格件数	合格率%	总件数	合格件数	合格率%	总件数	合格件数	合格率%	总件数	合格件数	合格率%
肉类	77	53	69	125	109	87.2	49	47	96	36	34	94
酒类	417	280	67.1	205	143	69.8	261	161	61.7	276	229	83.0
奶类	99	55	56	28	18	64	11	5	46	6	6	100
调味品	458	165	36.0	181	99	54.7	168	54	32	103	41	40
冷饮冷食	1321	864	65.4	1468	875	59.6	1358	921	67.8	1591	1066	67.00
水产品	10	9	90	59	37	63	11	10	91	1	1	100
粮油及制品	75	59	78.7	69	54	78	49	40	82	139	84	60.4
糕点	328	254	77.4	175	120	68.6	295	228	77.3	336	270	80.4
罐头	760	738	97.1	795	759	95.4	441	423	95.9	612	580	94.8
食具	0	0	0	0	0	0	344	97	28.2	0	0	0
其它	126	74	58.7	298	269	90.3	276	203	73.6	417	313	75.1
总体	3671	2551	69.47	3404	2483	72.94	3263	2189	67.09	3517	2624	74.61

的标准构成比进行率的标化，它校正了检品分布差异造成的总体合格率上升或下降。表2是以四年来的检品种类分布为标准构成比，而算的标化合格率。表2的数据表明我市食品卫生总体合格率逐年上升（68.9% < 69.5

< 71.4% < 72.7%），符合我市食品卫生发展近况，并消除了1987年合格率明显低于1985和1986年的错觉。所以，通过标化，使合格率的表达更加合理、准确、更能反映实际的卫生合格程度。

表 2 食品的标准化合合格率

食品分类	四年总件数	标准构成比	1985年		1986年		1987年		1988年	
			原合格率%	标化率%	原合格率%	标化率%	原合格率%	标化率%	原合格率%	标化率%
肉类	287	0.0207	69	1.4	87.2	1.81	96	1.99	94	1.95
酒类	1159	0.0837	67.1	5.62	69.8	5.84	61.7	5.16	83.0	6.95
奶类	144	0.0104	56	0.58	64	0.67	46	0.5	100	1
调味品	910	0.0657	36.0	2.37	54.7	3.59	32	2.1	40	2.6
冷饮冷食	5738	0.4141	65.4	27.1	59.6	24.5	67.8	28.1	67.0	27.74
水产品	81	0.0058	90	0.5	63	0.36	91	0.53	100	0.6
粮油及制品	332	0.0240	78.7	1.9	78	1.9	82	1.97	60.4	1.4
糕点	1134	0.0819	77.4	6.34	68.6	5.62	77.3	6.33	80.4	6.6
罐头	2609	0.1883	97.1	18.28	95.6	17.96	95.9	18.06	94.8	17.85
食具消毒	344	0.0248	0	0	0	0	28.2	0.69	0	0
其它	1117	0.0806	58.7	4.8	90.3	7.28	73.6	5.93	75.1	6.05
总体	13855	1.0000		68.90		69.5		71.4		72.7

3 讨论

标化食品卫生合格率有直接法和间接法。直接法是以其中某年（或地区）的检品分类为标准构成比，间接法是以非比较年（或地区）总和的检品分类为标准构成比。后者的结果波动小、较准确^[1]。本文以四年来检品总数分类为标准构成比标化了

1985—88年食品卫生监测的总体合格率。各类食品的标准构成比见表2，标化率 = 原合格率 × 标准构成比，总体标化合格率为各类食品标化率之和。

1985—88年食品卫生平均合格率与标化合格率比较于表3，可见标化合格率比平均合格率更能体现食品卫生合格的真实程度，