

一起因食卤牛肉引起的43人汤卜逊沙门氏菌食物中毒

浙江省富阳县卫生防疫站 金 献 吴建中

1988年11月21日本县绿渚乡邵某家因办上梁喜酒引起43人中毒，经调查证实为汤卜逊沙门氏菌所致。

1 中毒发生经过

绿渚乡农民邵某于11月20日上午从集镇卤食摊上购得5kg卤牛肉，拿回家后放于冰箱内，于次日下午约14时，用切生菜的刀板切片装盘，18时有160余人聚餐，食后5小时起相继出现以腹痛、腹泻、畏寒、发热等胃肠道症状为主的病人，共43人。据调查，发病的43人均食用过卤牛肉，未发病的9人中仅有2人食用少量卤牛肉。有一患者，未参加当天的聚餐，仅在次日中午食用了别人从酒席上带来的该批牛肉，也发生了中毒。

2 临床特点

2.1 潜伏期：最短5小时，最长38小时，多数在10~35小时内发病（见表1）。

表 1 43例中毒者潜伏期统计

潜伏期(h)	5~	10~	15~	20~	15~	30~	35~
例数	5	9	8	6	4	7	4
%	12	21	19	14	4	16	4

2.2 症状和病程：患者最初自感头痛、头

表 3 分出菌株的生化反应

动	硫	葡	乳	甘	蔗	靛	甲	v-p	枸	氟	赖	明	尿	苯	阿	木	鼠	鞣	卫	硝	甘
力	化	萄	糖	露	醇	基	基	试	橡	化	氨	胶	液	丙	拉	伯	李	李	矛	盐	油
力	化	萄	糖	露	醇	基	基	试	橡	化	氨	胶	液	丙	拉	伯	李	李	矛	盐	油
+	+	+	-	+	-	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	+	+	+	+	+	+

3.3 噬菌体裂解试验：将分离菌株接种肉汤培养6小时后，作肠杆菌科7种分属噬菌体裂解试验，结果0~I噬菌体裂解良好，不被E、sh、CE、E~4、C、Ent所裂解。

晕、发热（38~39℃）、腹部不适，继而在脐周出现阵发性疼痛、恶心、呕吐、腹泻、腹泻物多为水样便，每日3~20次，恶臭不明显，无里急后重。其中6例症状较重者收入县医院治疗，1例病人出现休克，经抢救后脱险，多数病人经服用抗菌素或输液后3天内恢复，无一例死亡（见表2）。

3 实验室检查

3.1 病原菌的分离培养：共采集9份大便和3份剩余食品，结果从8例患者大便和1份牛肉检品中检出沙门氏菌，未在其余检品检出致病菌。检出的菌株在S.S琼脂平板上生长

表 2 43例中毒者主要临床表现

临床表现	头痛	头晕	恶心	呕吐	腹痛	腹泻	发热	畏寒
例数	35	35	22	10	34	43	37	20
%	81	81	51	23	79	100	86	47

良好，菌落呈圆形，边缘整齐无色透明，中心呈黑色。

3.2 生化反应（见表3）和血清学试验：生化反应如表3所示。用沙门氏菌因子血清进行玻片凝集试验，结果抗原式为：6, 7K 1, 5，确定为汤卜逊沙门氏菌。

3.4 血清凝集试验

取患者和健康人28份血清做汤卜逊沙门氏菌试管凝集试验，证实患者血中有诊断意义的相应抗体（见表4）。

4 讨论