

## 海蛎干引起蜡样芽孢杆菌食物中毒调查分析

福建惠安县卫生防疫站 陈震军 郑昌烈

海产品引起蜡样芽孢杆菌食物中毒尚属罕见。我县发生一起由食用海蛎干引起的蜡样芽孢杆菌食物中毒，现将调查结果报告如下：

**调查概况：**1986年7月27日武警某部10名战士晚餐因进食海蛎干等食物引起胃肠道中毒症状，潜伏期2:20—6h，中位数3h。患者全部治愈。调查患者于中毒前48h的饮食情况，经分析排除其他餐次及食物致中毒的可能，怀疑27日晚餐的海蛎干为致中毒食物。

**实验室检验：**取剩余的海蛎干，罐装鱼及患者粪便等11份标本分别接种于普通琼脂、S·S琼脂、嗜盐菌选择性琼脂、庆大琼脂培养基上，37℃、20h后，从接种海蛎干标本的普通琼脂培养基上发现有很多乳白色、不透明、呈扩散状的菌落，迎光检视菌落表面呈白蜡膜样，移种于血琼脂平板上，35℃、18h出现浅灰色不透明似毛玻璃状菌落，周围呈绿色溶血，时间稍长成完全透明。染色镜检为革兰氏阳性大杆菌，菌体有不突出的芽胞。

目前，汤卜逊沙门氏菌引起食物中毒的报道较为少见。<sup>[1]</sup>本次中毒发生表明，汤卜逊沙门氏菌致病力较强，其潜伏期与临床症状基本与猪霍乱沙门氏菌引起中毒相似，应引起人们的重视。

表 4 患者、健康人血清凝集试验

	检品数	凝 集 效 价				
		1:20	1:40	1:80	1:160	1:320
患者血清	15	1	1	4	6	3
吃牛肉未发病者血清	5	2	1	1	1	0
未吃牛肉未发病者血清	8	2	5	0	1	0

取纯培养物混悬于生理盐水，接种于二只健康小白鼠腹腔内，经剖腹于小白鼠血、心、肺组织中检出蜡样芽孢杆菌。生化反应：葡萄糖产酸，乳糖、蔗糖、甘露醇、阿拉伯糖、木糖、均不发酵。卵磷脂酶试验阳性。患者血清凝集试验：采集8名患者病后第三周血清8份，与分离出的蜡样芽孢杆菌菌液，按常规进行试管定量凝集试验，结果滴度1:16的6份，1:320的2份，盐水对照阴性。

**讨论与建议：**通过本起中毒提示，蜡样芽孢杆菌可以在干海产品中生长繁殖，并产生肠毒素而致人中毒。本起中毒以腹痛腹泻等症为主，似腹泻型胃肠炎，而中毒潜伏期短却似呕吐型，由此提示有肠毒素毒性变化的可能。作者认为防止食物受蜡样芽孢杆菌污染是预防此类中毒之关键，建议宣传普及食品卫生知识及加强食品卫生防护措施，以防止类似食物中毒的发生。（参加本工作还有张贰金、李斯力、周丽萍、陈惠珍、郑江河等）

（本文承福建医学院卫生系廖惠珍老师审阅指导，在此致谢！）

该办酒户因操作条件差，场地狭小，所采购的卤牛肉受污染后放盛达32小时，使汤卜逊沙门氏菌大量繁殖，食前又未重新加热，是造成这次中毒发生的主要原因。因此，必须加强对农村办酒户及厨师的卫生知识宣传，并要制订相应的卫生管理措施，以防止食物中毒的发生。

### 参考文献：

[1] 武汉医学院·营养与食品卫生学·第一版。北京人民卫生出版社，1981 292。