

毒木耳中毒调查报告

湖南省卫生防疫站 张树溪 陈宝珠 梁楚新
 山西大学生物系 刘波 曹晋忠
 绥宁县卫生防疫站 杨泽深 李成心 贺良元

摘要 本文报告了湖南绥宁县发生的三起毒木耳中毒事例，经鉴定为叶状耳盘菌 (*Cordierites Frondosa* (kobay) korF)，此菌在我国是第一次发现是新记录属和记录种。

通过流行病学调查和动物急性毒性试验，证明该菌可引起人和动物急性中毒。其主要中毒表现为手脚、颜面等裸露部位皮肤红肿、发氧并伴有烧灼样疼痛等症状。

此菌与可食黑木耳外部形状相似，在采食时容易误食中毒。但该菌在碱性溶液中有大量色素溶出，而黑木耳无此种现象，故可作为识别两者的简易方法。

关于食毒木耳中毒事例，国内未见类似报告。1982~1987年，湖南省绥宁县曾发生三起食毒木耳中毒事件，现将调查结果报告如下：

1. 流行病学资料

三起中毒，除一起购自农贸市场外，余二起系自采毒木耳作菜肴。15人进食后，均在食后14~24h发病，其中男7人，女8人，年龄4~63岁。病前无进食腐败变质及其他特殊食物史。食毒木耳量，多者约20g，少者5g，一般进食约15g。主要中毒症状均表现为手脚、颜面等裸露部位红肿、发痒并伴有烧

灼样疼痛，少数病例双上肢末端麻木、恶心、头昏、头痛、胸闷、食欲不振，个别病例有气急、乏力、腹泻和肝大(见表1)。

入院病例体温37~38.5℃，脉率每分钟75~80次，呼吸每分钟20~21次，血压除1例偏高(150/100mmHg)外，均在正常范围内，心(心电图)、肺正常。

血液检查除个别病例白细胞数升高外，其它指标均正常。

尿液检查除一例为旦白尿阳性外，其余未见异常。

血液生化检查见表2

二株鼠伤寒沙门氏菌生化反应结果

| 试验项目 | 动力 | 尿素 | 甲基红 | 赖氨酸脱羧酶 | V 氨基酸脱羧酶 | 吡啶基 | 葡萄糖 | 乳糖 | 蔗糖 | 硫代硫酸盐 | 革兰氏染色 |
|------|----|----|-----|--------|----------|-----|-----|----|----|-------|-------|
| 反应 | + | - | + | + | + | - | - | + | - | + | (-) |

注：“+”阳性“-”阴性“(⊕)”产酸产气“-”阴性杆菌

2. 此二株G⁻杆菌，用上海生物制品研究所生产的沙门氏菌标准因子血清进行玻片凝集试验。结果，菌株与A—F多价因子血清呈(卅)凝集，与O₁、O₄、O₆单价因子血清呈(卅)凝集，并与H抗原第一相

和第二相1、2呈(卅)凝集，符合沙门氏菌的血清特征。

小结

经调查该次食物中毒为食用病死猪肉引起，采样化验分离出鼠伤寒沙门氏菌，证实为鼠伤寒沙门氏菌食物中毒。病人均有进食受细菌污染食物史，临床症状胃肠症为主，符合细菌性食物中毒之规律。经抗菌消炎、解痉止痛、补充液体等治疗措施，病人很快恢复，未发生死亡病例。应特别指出的是：当前农村婚丧嫁娶，大操大办，往往忽视食品卫生，导致食物中毒事件的发生，应引起充分注意，采取措施，以改变这种不良风俗习惯。同时应加强对群众常识教育不吃不售病死猪肉。