

状为腹痛、腹泻,其次是发烧、呕吐;分别占发病人数的 100%、95.1%、46.3%、31.7%。

对 7 菜 1 汤的剩余部分及 2 份中毒者大便和 2 份容器涂抹样进行了细菌检验,从排骨汤中检出该菌。经流行病学调查发现 7 菜食用前均有加热灭菌过程,只有排骨汤在加工过程中有细菌污染机会,即先将猪排骨煮熟后,再加入温开水和佐料搅拌而成。2 份中毒者大便是在用抗菌素 10 小时后采得。2 份容器涂抹样是在洗刷消毒后采得,故仅在排骨汤中检出该菌,中毒者均食用过排骨汤,加

之该菌与三份中毒者中毒 15 天的血清抗体滴度显著高于正常人(大于 2560)正常人小于 20,盐水对照阴性。由此看来本起中毒是由排骨汤中的豚鼠气单胞菌引起是无疑的。

该菌从菌落、菌体形态及在克氏双糖上的反应与志贺氏菌极为相似,而且与志贺氏菌的诊断血清从多价至型抗原均强凝集。

通过氧化酶实验,动力观察实验及豚鼠角膜试验。排除了志贺氏菌属,根据系统生化反应确定为豚鼠气单胞菌。

## 一起由乙型副伤寒沙门氏菌所致爆发性食物中毒的调查

空军榆中医院 王淑敏

1990 年 7 月 2 日,我区某部三个机务中队同时发生一起由乙型副伤寒沙门氏菌引起的食物中毒。就餐 216 人,发病 165 人,罹患率为 76.4%。经对症、抗菌、补液治疗,病人均在 3 至 5 日内治愈。流行病学调查显示:三个灶中毒者均食用同一来源的污染猪肉。发病时间和单位集中。驻地为人畜副伤寒高发区,且时有局部流行。从剩猪肉中检出乙型副

伤寒沙门氏菌,病人粪便检出阳性率为 59.3%,病后 1 至 2 周血清肥达氏反应阳性者占 75.8%。

中毒的主要原因是肉尸在屠宰过程中被粪便污染,采购人员私自购肉,未经肉品兽医卫生检验,在室温下存放长达 30 余小时,加工时生熟不分,烹调方法不当所致。

## 急性化学性食物中毒的快速检验

启东市卫生防疫站 陈安天 梁平 顾浩 张惠群

结合一起聚餐发生的,不明何种毒物和可疑食物的范围,被检样涉及菜单中所有食物的急性中毒,探讨了可疑食物、毒物的快速筛选,及食物中有机磷农药的快速提取。

方法 小白鼠毒性试验筛选可疑食物:

小白鼠体重 20 克左右,3 只一组,空腹灌胃;有机磷农药的快速提取:标本中加入乙醇和水,蒸馏,收集馏液 100 毫升,溶剂提取。

结果 灌入油、菜汤、死者胃纳物的三组小白鼠分别在 2—15 分钟后出现中毒症状,