

表3 方法对比实验结果

试样名称	测定值 mg/kg		差值 d
	本法	变色酸法	
血旺1	122.70	118.40	4.30
血旺2	82.40	86.22	-3.82
血旺3	105.00	100.80	4.20
血旺4	97.68	99.28	-1.60
血旺5	130.50	125.50	5.00
毛肚1	8.41	8.05	0.36
毛肚2	7.62	7.84	-0.22

统计学处理 差值均值(\bar{d}) = 1.174, 差值标准偏差(S_d) = 3.386, $n = 7$, $t_{\text{值}} = 0.9174$, $t_{\text{表}} = t_{(0.05, 6)} = 2.447$, $P > 0.05$ 。

[致谢: 本文经本站李修平, 强卫国主任技师审阅, 本法经四川省绵阳市卫生防疫站付益伦副主任技师等验证。]

参考文献:

[1] 日本药学会编著. 张洪祥, 译. 卫生实验法·注解[M]. 北京: 华文出版社, 1995, 92.
 [2] 黎源倩, 牟文萱, 马艳玲. 甲醛极谱吸附波的研究及分析应用. 分析化学, 1993, 21(7): 804—807.
 [3] GB/T5009—1996. 食品卫生检验方法 理化部分[S].

[收稿日期: 2001 - 05 - 31]

中图分类号: R15, O657.14 文献标识码: B 文章编号: 1004 - 8456(2002)01 - 0019 - 03

一起食物中毒的致病性弧菌检验

江 晓 杜雪飞 陈晓蔚

(南京市卫生防疫站, 江苏 南京 210003)

2000年10月22日~24日, 在南京市举办了全国警犬观摩会, 22日晚约60人就餐, 餐后6h左右, 陆续有人发生不同程度的呕吐、腹痛、腹泻、水样粪便等急性肠胃炎症状, 至23日晚为止, 共计38人到医院就诊。经流行病学调查及实验室研究证实, 是一起由副溶血性弧菌和溶藻弧菌引起的食物中毒, 现将结果报告如下。

1 材料与amp;方法 标本 粪便6份, 呕吐物1份, 剩余食物(盐水鸭)3份。

1.1 主要试剂与仪器 API 鉴定系统(法国梅里埃), rapid ID 32E 试剂条。其余试剂为干粉培养基购自上海市疾病预防控制中心培养基室, 微量生化管购自杭州天和微生物试剂有限公司。

1.2 致病菌检测与鉴定 所有检样均按《食品卫生微生物检验方法》GB 4789—1994^[1]及《卫生防疫检验》^[2]做沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、霍乱弧菌、致病性弧菌的检测和鉴定。

2 结果

各标本分别经增菌培养、平板分离, 挑取可疑菌落作革兰氏染色、氧化酶实验、克氏双糖实验及各诊断血清凝集实验及其他生化鉴定实验, 排除了沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌、金黄色葡萄球菌、霍乱弧菌。检出3株共2种致病性弧菌, 其中2株副溶血性弧菌分别检自粪便、呕吐物, 1株溶藻弧菌检自剩余食物盐水鸭。

2.1 形态及染色特征 2种弧菌均为革兰氏阴性杆菌, 两端浓染, 有的呈弯曲状, 悬滴该菌肉汤培养物镜下, 动力活泼。

2.2 培养特点 2种弧菌在营养琼脂平板和血平板上经37—24h培养均生长良好, 在TCBS平板上副溶血性弧菌为圆形光滑、绿色湿润菌落, 而溶藻弧菌为黄色湿润菌落且菌落较副溶弧菌大。

2.3 2种致病弧菌生化特征 见表1。

2.4 结果 我们将2株判定为副溶血性弧菌的6[#]菌和8[#]菌, 分别上ID32E试剂条, 经鉴定均为副溶

表1 2种致病性弧菌代表株生化鉴定结果

检验项目	副溶血性弧菌	溶藻弧菌	检验项目	副溶血性弧菌	溶藻弧菌
氧化酶	+	+	0%NaCl 胨水	-	-
硝酸盐还原	-	-	3%NaCl 胨水	+	+
硫化氢还原	-	-	7%NaCl 胨水	+	+
靛基质	-	-	8%NaCl 胨水	+	+
V - P	-	-	10%NaCl 胨水	-	+
葡萄糖	+	+	11%NaCl 胨水	-	+
甘露醇	+	+	扩散生长	-	+
蔗糖	-	+	赖氨酸脱羧酶	-	-
阿拉伯糖	+	-	精氨酸脱羧酶	-	-
乳糖	-	-	鸟氨酸脱羧酶	-	-

血性弧菌。

6[#] URE - LDC - ODC - ESC - FER +
ARA + ADO - SOR - CEL - MEL -
IND + MNT - PPA - SAC - GAT -
COL - CMT + TTR + ONAG +
PNPG - GRT + AGal - IDP +
RAF - TRE + OX + MAN + RHA -
PLE - 5KG - MAL + MNE +

极好的鉴定结果

副溶血性弧菌 %id = 99.9 / T = 0.76

8[#] URE - LDC - ODC - ESC - FER +
ARA + ADO - SOR - CEL - MEL -
IND + MNT - PPA - SAC - GAT -
COL - CMT + TTR - ONAG +
PNPG - GRT + AGal - IDP + RAF -
TRE + OX + MAN + RHA - PLE -
5KG - MAL + MNE +

极好的鉴定结果

副溶血性弧菌 %id = 99.9 / T = 0.87

3 讨论

近年来,由致病弧菌引起的食物中毒在我国某些地区已大大超过常见沙门氏菌引起的食物中毒,特别是随着人们生活水平的提高,饭店为迎合人们在饮食上求新求异的心理,在卫生状况堪忧情况下,

不断推出生食与半生食菜系,这就为食物中毒埋下了隐患。由于本次食物中毒我站接到的报告较晚,无法采到可疑餐次的更多剩余食品(仅剩盐水鸭),而且患者服用了大量抗生素,这就为致病菌的检出造成了一定的难度。但从粪便和病人呕吐物中检出副溶血性弧菌,从剩余食物中检出具有一定毒力的溶藻弧菌(虽然未能从采集的病人粪便中分离到溶藻弧菌,分析原因可能一是由于食物中该菌本身数量较副溶血性弧菌少,二是由于患者大量抗生素的使用将其抑制或致死的缘故),说明这是一起致病性弧菌引起的食物中毒。目前已列入国家标准必检的食物中毒致病性弧菌只有副溶血性弧菌,但由溶藻弧菌、麦氏弧菌、河弧菌、拟态弧菌等引起的食物中毒也均有报道^[3],这就提示我们在使用选择性培养基 TCBS 上对典型绿色菌落(副溶血性弧菌)确认同时,对氧化酶阳性或阴性的不发酵蔗糖的菌落也不应放弃而需进一步确认,以提高致病弧菌的检出率。

参考文献:

- [1] GB 4789—1994. 食品卫生检验方法 微生物学部分[S].
- [2] 何晓青,主编. 卫生防疫细菌检验[M]. 北京: 新华出版社, 1989, 3.
- [3] 李梦东,主编. 实用传染病学[M]. 北京: 人民卫生出版社, 439—443.

[收稿日期: 2001 - 04 - 22]

中图分类号: R155.3⁺1; TS201.3 文献标识码: B 文章编号: 1004 - 8456(2002)01 - 0021 - 02

卫生部关于更正内蒙古自治区呼伦贝尔盟卫生局 报送查处大量收购贮存死因不明羊肉案件有关内容的通知

卫发电[2001]29号

各省、自治区、直辖市卫生厅局、中国预防医学科学院:

近日,我部接到内蒙古自治区卫生厅来函(见附件),报告该厅5月25日上报的“内蒙古自治区呼伦贝尔盟卫生局关于查处大量收购贮存死因不明羊肉的案件”,误将“海拉尔市供销社冷库”打印为“海拉尔市供销社冷库”,请我部予以更正。

现将内蒙古自治区卫生厅的来函复印件转你们,并将我部《关于严厉查处违法生产经营肉与肉制品的紧急通知》(卫发电(2001)22号)中的“海拉尔市供销社冷库”更正为“海拉尔市供销社冷库”。

特此更正。

(下略)

卫生部

二 一年八月二十七日