

一起布坦坦沙门氏菌引起的食物中毒

李金学 董胜华 郭晓玲

(鹤壁市卫生防疫站,河南 鹤壁 458000)

摘要:2002年1月9日,一熟肉摊贩销售的猪肉引起10人食物中毒。潜伏期5~25 h。主要症状为腹痛(10人)、腹泻(8人)、发热(8人)、恶心(8人)。从销售剩余食物和病人剩余食物及病人的大便中检出布坦坦沙门氏菌。病人(6人)发病初期血清布坦坦沙门氏菌抗体滴度均为1:20,发病2周后为2人1:80、4人1:320和1人1:640。根据流行病学调查、临床诊断和实验室鉴定结果,依照WS/T 13-1996《沙门氏菌食物中毒诊断标准及处理原则》,确定这是一起布坦坦沙门氏菌的食物中毒。这起食物中毒提示必须加强食品零售摊贩的卫生管理。

关键词:沙门氏菌属;食物中毒;肉

An outbreak of food-borne illness associated with *Salmonella butantan*

Li Jinxue, et al.

(Health and Anti-epidemic station of Hebi city, Henan Hebi 458000, China)

Abstract: On January 9, 2002, 10 people fell ill due to eating the pork bought from a cooked meat stall. The incubation period was 5~25 hours. The main symptoms were abdominal camps (10), diarrhea (8), fever (8) and nausea (8). *Salmonella butantan* was detected from left cooked meats sampled from the meat stall and patients home. The initial titre of antibody of 6 patients were all 1:20. After 2 weeks, it was 1:80(2), 1:320(4) and 1:640(1). This was diagnosed outbreak of food-borne illness induced by *Salmonella butantan* in the cooked meat according to the epidemiological, clinical and laboratory studies. The outbreak indicates that the food hygiene of meat stalls must be inspected more strictly.

Key Words: *Salmonella*; Food Poisoning; Meat

2002年1月9日鹤壁市某熟肉摊销售的熟肉(猪肝、猪耳、猪肺)引起10人食物中毒,潜伏期5~25 h,症状以胃肠炎症状为主,经流行病学调查、临床诊断和实验室鉴定,依照WS/T 13—1996《沙门氏菌食物中毒诊断标准及处理原则》,确定该起中毒为布坦坦沙门氏菌(*Salmonella butantan*)食物中毒。

1 流行病学调查 2002年1月9日7时,鹤壁市某熟肉摊从批发市场用铁皮盒购进熟猪肝、猪肺、猪耳朵共计4 kg,在常温条件下混放在一起于当晚6时左右出售。1月9日该摊销售猪肝1斤,当晚1家3人食用,销售猪耳朵250 g,2人现场食用,销售猪肺750 g,被1家5人食用。这10人食用上述熟肉后均出现了食物中毒症状,3家病人中毒餐次前无共同

进食史。通过调查得知该摊所用铁皮盒盛放该批熟肉前曾盛放过生猪肉,铁皮盒未经消毒,用自来水冲洗后直接放置了该批熟肉,经检测铁皮盒布坦坦沙门氏菌阳性,而批发市场熟肉户销售的同批熟肉未出现食物中毒,抽样检验布坦坦沙门氏菌阴性。调查显示容器引起的交叉污染非常明显。

2 临床资料 10名中毒病人中,潜伏期最短5 h,最长25 h,平均14.2 h,症状以腹痛(10人)、腹泻(9人)、发热(8人)、恶心(8人)、呕吐(3人)为主,部分病人出现了头疼、头晕、休克症状。病程1~7 d,病人经抗菌治疗后恢复。

3 实验室资料

3.1 剩余食物 共采集剩余食物4份(熟肉销售摊猪耳朵1份,猪肝1份,病人家剩余食物猪肺1份,

作者简介:李金学 男 副主任医师

猪肝 1 份) ,4 份均检出布坦坦沙门氏菌

3.2 病人大便培养 2002 年 1 月 10 日共采集病人大便(均已用药) 6 份 ,3 份检出布坦坦沙门氏菌 ,3 份阴性。

3.3 病人血清学鉴定 采集病人发病初期血样 6 份 ,病人血清布坦坦沙门氏菌抗体滴度均为 1 20 ,发病 2 周后采集 7 人血样 ,病人布坦坦沙门氏菌血清抗体滴度 2 人 1 80 ,4 人 1 320 ,1 人 1 640 ,抗体滴度均有 4 倍以上增高 ,具有诊断学意义。

4 病原菌鉴定方法

4.1 菌落培养 取病人大便和剩余食物分别接种葡萄糖肉汤 37 增菌培养 18 h ,转种 WS 平板、普通平板 37 培养 24 h ,经培养 WS 平板菌落为圆形、扁平、湿润、中心黑色凸起 ,革兰氏染色为阴性杆菌。取可疑菌落接种克氏双糖铁发酵管 ,37 培养 24 h ,斜面产碱变红 ,底层产酸变黄 ,产 H₂S。

4.2 生化反应 不分解乳糖、蔗糖 ,产 H₂S。鸟氨酸、赖氨酸脱羧酶阴性 ,苯丙氨酸、丙二酸盐、尿素阴

性 ,甘露醇、山梨醇阳性。

4.3 血清学鉴定 检出菌株与沙门氏菌 A—F 多价血清凝集 ,与 O₃ ,10 血清凝集 ,与 H₆ ,1 ,5 血清凝集 ,盐水对照阴性。该菌经血清学最后鉴定为布坦坦沙门氏菌 ,该菌株后经河南省卫生防疫站复检亦为布坦坦沙门氏菌。

5 讨论 布坦坦沙门氏菌引起的食物中毒极为少见 ,本次中毒是由于个体经营户经营的熟肉容器污染 ,且用前未清洗消毒引起熟肉交叉污染 ,致使细菌大量繁殖而引起。为防止同类事件的发生 ,卫生监督机构应加大熟肉食品的监督力度、频度 ,对食品从业人员加强卫生知识培训 ,指导熟肉经营者采取防污染、防腐败的措施 ,特别是对熟肉生产经营过程推广冷链运转 ,即熟肉加工后冷藏运输、保存、销售。同时还要打击违法食品经营活动 ,禁止用未经检疫或病死的禽、畜肉加工食品 ,取缔不符合经营条件的无证经营户 ,从而保证市售熟肉的安全。

[收稿日期 :2002 - 10 - 22]

中图分类号 :R15 ;R595.7 文献标识码 :C 文章编号 :1004 - 8456(2003)02 - 0150 - 02

一起灭多威污染饮料引起的食物中毒

孙晓丽 蒋志林 任昌明

(盘锦市卫生防疫站 ,辽宁 盘锦 124010)

摘要 :2002 年 3 月 26 日 16 时 ,辽宁省某村 4 名青年村民在本村小卖店购买 4 瓶“冰啤”饮料 ,当场开瓶饮用 ,2 ~ 10 min 后 4 人相继出现恶心、呕吐、头晕、大汗、头部紧束感、呼吸急促等中毒症状。其中 1 人病情较重 ,出现肌束震颤、四肢发麻、视物模糊、血压上升、语言不清等症状 ,经对症治疗后痊愈。根据病人的临床表现及实验室诊断 ,确认为急性灭多威(methomyl)中毒。

关键词 :饮料 ;食品污染 ;误诊

A event of food poisoning resulted from methomyl contamination

Sun Xiaoli , et al.

(Health and Anti-epidemic station of Panjin city , Liaoning panjin 124010 ,China)

Abstract : On may 26 ,2002 , 4 young peasants bought 4 bottles of beverage at a store in a village in Liaoning province where they lived. 2 ~ 10 minutes after drinking the beverage , the 4 persons fell ill. They reported nausea , vomiting , dizziness , sweating and short of breath. The worst one showed tremor , numbness in extremities , blurred vision , hypertension and delirium. They all recovered after symptomatic treatments. The food hygiene inspectors disclosed that it was a food poisoning resulted from methomyl contamination in the beverage which had been mistakenly diagnosed as parathion poisoning.

作者简介 :孙晓丽 女 主管医师