

食物中毒

一起类志贺邻单胞菌引起的食物中毒及分离鉴定

王连秀¹ 彭智慧¹ 左晨² 王宝江²

(1. 昌平区疾病预防控制中心,北京 昌平 102200;2. 昌平区卫生局卫生监督所,北京 昌平 102200)

类志贺邻单胞菌在水、鱼类、多种哺乳动物及人类肠道中发现,能引起人的腹泻,是一种重要的肠道致病菌,此菌引起的食物中毒在国内比较少见,下面分析一起类志贺邻单胞菌引起的食物中毒。

1 流行病学调查 2003年6月20日,某大学晚6:30~10:00举办文化广场夜市,引起了86人食物中毒。夜市的食谱有煮毛豆、煮花生、小龙虾、炸肉串、酱肘子、酱鸡爪(脖)和啤酒,其中多数人食用过煮毛豆、煮花生和小龙虾等食物。中毒的主要症状有腹痛、腹泻、部分人伴有发烧(37.2~38.6)、呕吐、头晕和头痛,大多数腹泻病人为水样便,潜伏期最短6h,最长32h,平均19h。通过个案调查,在86名病人中6月21日发病人数为78人,占90.69%;6月22日发病8人,占9.31%,因此,发病高峰在21日,病人经学校医院抗生素治疗后2~3d痊愈。校方6月21日停办夜市后,6月23日未出现新发病人。

2 实验室检查

2.1 中毒材料的采集 6月22~23日共采集用药后病人大便30件,学生食堂从业人员大便86件,食堂涂抹8件,病人急性期血样15件,后又采取7d和12d恢复期血样15件,未采到可疑食物。

2.2 病原菌分离鉴定 取病人大便、食堂从业人员大便和食堂涂抹,分别接种在肠道菌增菌液和碱性胨水增菌液中进行增菌,然后划线接种在SS、麦康凯、庆大琼脂、弧菌琼脂等不同的分离培养基上进行感染性腹泻病原菌的分离,结果从22日采集的9件用药后的病人大便中分离出1株类志贺邻单胞菌,其生化反应为氧化酶、精氨酸双水酶、赖氨酸脱羧酶、鸟氨酸脱羧酶、分解肌醇、-半乳糖苷酶阳性;发酵葡萄糖产酸不产气;能产生吲哚;不能发酵蔗糖、鼠李糖、密二糖、阿拉伯糖;不产生硫化氢,脲酶阴性,不液化明胶和乙酰甲基甲醇;柠檬酸利用阴性。应用API细菌鉴定系统,结果鉴定准确为99.9%(*I*d值99.9),*t*值为1,注解为:极好的鉴定。不与志贺氏杆菌诊断血清发生交叉凝集反应。

2.3 血清学实验 用15例病人的急性期和恢复期血清与类志贺邻单胞菌进行凝集试验,方法:将检出的类志贺邻单胞菌制成 1×10^9 /mL菌液,然后把双份血清稀释成不同的浓度,进行试管凝集试验,同时设菌液对照,阴性血清对照。结果病后12d的9例病人恢复期血清比急性期的血清凝集效价都有不同程度的增高,1:160的1件;1:80的4件;1:40的4件;病后7d的6例病人恢复期血清比急性期血清凝集效价增高不明显,1:80的1件;1:40的3件;1:20的2件。血清对照 $<1:20$ 。

3 讨论 类志贺邻单胞菌作为一种腹泻病原菌多有报道,^[1,2]有些省市在水产品中的带菌率为43%左右。^[3]本次食物中毒是由2003年6月20日晚校内文化广场夜市引起的,当时的水产品有小龙虾,可疑食物是被污染的煮毛豆、煮花生,污染的主要环节是该校食堂加工、制作、储存、销售各种食品的用具、容器混乱使用又不经消毒,导致了食品受到病原菌的污染。由于校医院报告的晚,防疫人员22日下午5点到现场后食品的操作间,各种容器都已消毒,未采到食物标本;同时病人也都接受了校医院抗菌素治疗,而且大部分病人已经不腹泻了。通过对病人的个案调查,中毒人数确定为86人。临床症状基本相似,以腹痛、腹泻为主,部分人有发烧,少数人有呕吐、头疼、头晕症状,且发病都与6月20日在夜市就餐有关,夜市停办后无新发病例。

此次检出类志贺邻单胞菌,氧化酶阳性,应用API细菌鉴定系统,结果鉴定准确为99.9%,*t*值为1,注解为:极好的鉴定。采集15件双份血液标本进行凝集试验,结果有12例病人标本恢复期血清(发病后7d和12d)比急性期血清凝集效价都有所增高,15件标本中由于学生要放暑假,病人的恢复期时间短,所以有一部分血清效价不高,但试验过程中阴性对照 $<1:20$,又有12件标本恢复期比急性期血清凝集效价增高1~4倍,病人在恢复过程中7~12d的血清效价在不断升高,具有诊断学意义。结论:根据从病人大便中检出的类志贺邻单胞菌以及血清

[下转第379页]

附件 1

2003 年国家食品、化妆品等健康相关产品监督抽检情况

种 类	抽检数量(件)	合格(件)	合格率
食 品	42692	39171	91.75 %
化妆品	4746	4368	92.04 %
消毒产品	1213	1060	87.39 %
涉水产品	3254	2766	85.00 %
合 计	51905	47365	91.25 %

附件 2

16 省区市监督抽检情况

省份	抽检数量(件)	合格(件)	合格率	省份	抽检数量(件)	合格(件)	合格率
山西	37039	34044	91.91 %	江西	578	528	91.35 %
上海	4400	4060	92.27 %	湖北	540	503	93.15 %
宁夏	2348	2296	97.79 %	贵州	505	435	86.14 %
福建	1563	1188	76.01 %	安徽	479	410	85.59 %
广东	936	858	91.67 %	重庆	471	430	91.30 %
四川	750	636	84.80 %	新疆	386	324	83.94 %
山东	667	531	79.61 %	河北	364	310	85.16 %
内蒙古	612	596	97.39 %	海南	267	216	80.90 %
合计	51905			47365		91.25 %	

卫生部执法监督司关于规范“有核凉果”检测取样方法的复函

卫监督食便函[2004]35号

广东省卫生厅：

你厅《关于统一规范“有核凉果”检测取样方法的请示》(粤卫[2004]76号)收悉。经研究,现函复如下：

在《蜜饯食品国家卫生标准》中,各项指标均针对的是可食部分,所以“有核凉果”的检测应统一遵循检测可食部分的要求。

卫生部执法监督司

二 四年五月九日

[上接第 366 页]

学实验结果,可以说明中毒事件是由类志贺邻单胞菌引起。

参考文献：

[1] 史云丽.类志贺邻单胞菌肠道感染(附 8 例临床分析).

中国微生态学杂志,1996,8(3):35—36.

[2] 梁玉裕,林红.108 株类志贺邻单胞菌的血清学分型[J].广西预防医学,1995,1(6):352.

[3] 吴关庆.义乌市水产品中类志贺邻单胞菌调查[J].浙江预防医学,2000,12(3):8.

[收稿日期:2004-01-13]

中图分类号:R155.31;R378.25

文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2004)04-0366-02

2004 年第 16 卷第 4 期

中国食品卫生杂志
CHINESE JOURNAL OF FOOD HYGIENE

— 379 —