

表1 28人群发性急性胃肠炎的临床症状统计表

| 性别 | 人数 | 恶心 | 呕吐 | 腹痛 | 腹泻 | 头晕 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| 男  | 26 | 22 | 26 | 15 | 13 | 18 |
| 女  | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1  |
| 合计 | 28 | 24 | 28 | 17 | 14 | 19 |

### 3 中毒原因

3.1 毒物追溯 该公司工地食堂没有剩余炒菜。厨师回忆,6月22日午餐与往常不一样的是中午炒菜用的植物油。该植物油为该建筑公司工地仓库代理保管员由工具仓库内取出。6月22日上午,该公司工地维修工准备给18马力拖拉机更换机油,到公司工地工具仓库领取机油,仓库代理保管员把1/4油量的未有任何标记的10升塑料桶发给了维修工,维修工检查桶中的油不是机油,而认为是豆油,退回仓库。于是,仓库代理保管员把该油桶送给工地食堂,厨师将其作为午餐的食用植物油使用了。该油是2003年5月28日从该公司的无锡市建筑工地带来。

3.2 现场检查 食堂内有2个未有任何标记的10L塑料桶,其中1桶油量较多,厨师已使用2周;另外1桶油量较少,为1/4桶容量。经当事厨师辨认,后者是仓库代理保管员提供的,午餐使用的油。

4 实验室检查 将午餐用油送化实验室检验。桐油硫酸法定性<sup>[1]</sup>阳性;根据油桐酸与苦味酸的冰乙酸饱和溶液作用,产生有色物质来对桐油半定量,<sup>[2]</sup>桐油量为100%。

5 分析 油桐酸对胃肠道有强烈的刺激作用,引起恶心、呕吐、腹痛和腹泻,其被吸收入血后经肾脏排泄,故可损害肾脏引起肾病。此外,亦可损害肝、脾和神经。<sup>[3]</sup>因此,该起28人群发性急性胃肠炎暴露因素为桐油中的油桐酸。据厨师回忆,午餐共炒2个菜,用植物油量相同,共用750g植物油,所有炒菜为28人全部食用;作为就餐者,无论是食用2个菜,还是1个菜,其量都是1份,每份量相同。因此,桐油暴露量为26.8g/人。桐油是一种快干性油,工业上常用作涂料,其中有毒成分为油桐酸,含量约占90%。<sup>[3]</sup>因此,油桐酸暴露量为24.12g/人。

6 结论 该起28人群发性急性胃肠炎为误食桐油<sup>[4]</sup>引起,误食桐油量为26.8g/人,油桐酸暴露量为24.12g/人。

### 参考文献:

- [1] GB/T 5009.37—1996. 食用植物油卫生标准的分析方法[S].
- [2] 叶世柏. 化学性食物中毒与检验[M]. 北京:北京大学出版社,1989,180.
- [3] 叶世柏. 化学性食物中毒与检验[M]. 北京:北京大学出版社,1989,179.
- [4] WS/T 6—1996. 桐油食物中毒诊断标准及处理原则[S].

[收稿日期:2004-04-11]

中图分类号:R15;S794.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)05-0453-02

## 一例布利丹沙门氏菌引起的食物中毒

芦晓光<sup>1</sup> 王岩<sup>1</sup> 刘汉伟<sup>2</sup>

(1. 和平区疾病预防控制中心,辽宁 沈阳 110001; 2. 和平区卫生局卫生监督所,辽宁 沈阳 110001)

2003年5月10日我中心接到群众举报,称其5月9日在和平区长白乡的某饭店吃饭后,于当天晚上出现发热、腹痛、腹泻等症状。经流行病学资料分析、实验室检测,证实为食用被布利丹沙门氏菌污染的爆肚引起的食物中毒。

### 1 试剂及诊断血清

1.1 生化鉴定管 肠杆菌科细菌生化编码鉴定管,由北京陆桥医学生物技术中心生产,批号:20030304

1.2 诊断血清 沙门氏菌诊断血清,由成都生物制

品研究所生产,批号:20030101。

### 2 结果

2.1 临床表现 潜伏期最短6h,最长17.5h,平均潜伏期12.8h。患者均发热,38℃以上,恶心,呕吐,2~3次/天,腹痛,腹泻,便为黄绿色稀水便,4~7次/d。

2.2 样本采集 采集患者粪便3份,菜板、水池内壁等工具容器、环境样品5份。

2.3 病原菌初筛 将采集的患者粪便和外环境涂

抹物直接划线分离于 SS 和麦康凯平板中,37 ,24 h 培养。在 3 份患者粪便和水池内壁涂抹物的 SS 平板上均生长的优势菌无色半透明,中等大小,中心带黑色。从每个平板挑取可疑菌落 5~10 个接种于

三糖铁斜面琼脂,经 37 ,24 h 培养后,出现发酵葡萄糖,不发酵乳糖、蔗糖,产气。

2.4 生化鉴定 将可疑菌落进行系统生化鉴定,结果均为沙门氏菌属,见表 1。

表 1 可疑菌落生化鉴定结果

| 动力 | 赖氨酸 | 鸟氨酸 | 柠檬酸盐 | 硫化氢 | 尿素 | 吡啶 | VIP | 苯丙氨酸 | 甘露醇 | 肌醇 | 山梨醇 | 蜜二糖 | 侧金盏花醇 | 棉子糖 |
|----|-----|-----|------|-----|----|----|-----|------|-----|----|-----|-----|-------|-----|
| +  | +   | +   | +    | +   | -  | -  | -   | -    | +   | -  | +   | +   | -     | -   |

该菌编码为 76054,查编码手册为沙门氏菌属,概率 96.72 %。

2.5 血清学试验 用沙门氏菌诊断血清进行分型试验。结果:A~F(O)多价凝集(+++);O 因子 9 凝集(+++);H 多价 2 凝集(+++);Hg 凝集(+

);Hm 凝集(++);[5,7]凝集(++);盐水对照无凝集现象,查沙门氏菌抗原表为布利丹沙门氏菌。

[收稿日期:2004 - 04 - 19]

中图分类号:R15;R378.22 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)05 - 0454 - 02

## 中华人民共和国卫生部公告

2004 年 第 10 号

最近,卫生行政部门在食品卫生监督检查中发现,一些企业以皮革废料等为原料,使用石灰、盐酸、双氧水等工业原料生产食用明胶、水解蛋白(用做奶粉原料)。利用非食品原料制备的明胶和水解蛋白含有多种有害残留物,食用后将会对人体健康造成危害。为加强食品卫生监管,维护广大群众身体健康,根据《中华人民共和国食品卫生法》第六条、第九条的规定,现公告如下:

一、禁止使用皮革废料、毛发等非食品原料生产食用明胶和水解蛋白。

二、禁止以非食品原料生产的明胶、水解蛋白为原料生产加工乳制品、儿童食品和其他食品。

三、自公告发布之日起至 2004 年 6 月 10 日,凡使用食用明胶和水解蛋白为原料的食品生产企业应当对生产原料进行清理;对以非食品原料生产的明胶和水解蛋白作为原料生产的食品,要立即封存,妥善处理,不得作为食品销售;对已经销售的上述产品要自行召回;上述产品的封存及处理情况应当报当地卫生行政部门备案。

四、广大群众如发现以非食品原料生产加工食品的违法行为,请及时向当地卫生部门举报。

中华人民共和国卫生部  
二 四年五月二十七日