

## 一起误食桐油引起的食物中毒

赵大江

(东营市卫生防疫站,山东 东营 257091)

**摘要:**2003年6月22日,某建筑公司工地食堂发生一起误食桐油引起的28人群发性急性胃肠炎,经治疗痊愈,无致残或死亡。病人以胃肠道刺激症状为主,其中恶心(85.7%)、呕吐(100.0%)、腹痛(60.7%)、腹泻(50.0%)和头晕(67.9%)。潜伏期1~3.17h,中位数为2.12h,男性26人,女性2人;年龄16~62岁,平均35.68±10.95岁。经调查,中毒食物为午餐的2个炒菜,误食桐油量为26.8g/人,油桐酸暴露量为24.12g/人。

**关键词:**胃肠炎;公共卫生;安全管理

### Report of a cluster of 28 cases of acute of gastroenteritis caused by accident ingestion of tung oil

Zhao Dajiang

(Sanitary and Anti-epidemic Station of Dongying Municipal, Shandong Dongying 257091, China)

**Abstract:** On June 22, 2003, there happened a cluster of 28 cases of acute were gastroenteritis caused by misusing tung oil as cooking oil in the canteen of a building site. The patients were all recovered by medical treatment without sequelae. The clinical symptoms included nausea (85.7%), vomiting (100.0%), abdominal pain (60.7%), diarrhea (50.0%) and dizziness (67.9%). The latent period ranged 1~3.17 hours (average 2.12 hours). The victims were building workers, male 26 and female 2. Their ages ranged 16~62 years old (average 35.68±10.95 years old). Through investigation, the poison foods were 2 stir-fried dishes at lunch, the average amount of tung oil ingestion was 26.8 g/person, and average amount of tung oil acid exposure was 24.12 g/person.

**Key Words:** Gastroenteritis; Public Health; Safety Management

2003年6月22日下午,东营市人民医院陆续收治某建筑工地28名腹痛腹泻患者。该院急诊室因疑似食物中毒报告东营市卫生防疫站,该卫生防疫站立即派卫生监督员赴现场进行调查取证,28名病人经清水催吐、对症治疗于当日晚痊愈,无致残或死亡。

### 1 流行病学调查

1.1 中毒食物追溯 28名病人均为某建筑公司工地工人,均在该公司工地食堂就餐。该工地实有31人,6月21日晚、6月22日早均在工地食堂就餐。6月22日午餐11:30分开始,就餐28人,发病28人,有3人因请假未在工地食堂就餐未发病。午餐食谱为馒头、炒菜花和炒菜椒。其中15人食用2种菜,其余13人只食用1种菜,就餐人员感觉该午餐炒菜

比以前香,这说明28人有共同的暴露因素,并存在于午餐炒菜中。

1.2 流行病学特点 暴露28人,发病28人,其暴露率和发病率均为100%,具有化学毒物中毒的特点。在28名病人中,男性26人,女性2人,年龄最小的16岁,最大的62岁,平均为35.68±10.95岁( $n=28$ );潜伏期最短的1h,最长的3.17h,中位数为2.12h,均数为2.12±0.53h。

2 临床症状 临床症状为恶心(85.7%,24/28)、呕吐(100.0%,28/28)、腹痛(60.7%,17/28)、腹泻(50.0%,14/28)和头晕(67.90%,19/28);以胃肠道刺激症状为主,呕吐物为胃内容物,当恶心时快速饮水可形成喷射状呕吐,有2人胃部有烧灼感,既往无病史。心、肺、肝、脾、肾、皮肤未见异常,血常规、尿常规、肝功能正常。

作者简介:赵大江 男 副主任医师

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