

深入研究加以证实。

Kawabata 等在日本的盐腌蔬菜中也曾检出NDMA、NPFYR及较高水平的 NO_3^- 、 NO_2^- 〔14〕,并发现盐腌萝卜、大白菜等多种腌菜中NOC总量及N-亚硝酰胺总量(TNAd)非常高,如盐腌萝卜中NOC总量为85.0~252.6ppb, TNAd为92.6~266.2ppb,腌白菜中NOC总量达2466.8ppb, TNAd达2325.4ppb。他们也发现腌菜中NOC总量或TNAd均与其 NO_2^- 含量呈显著正相关($r=0.86$, $p<0.01$)〔15〕。这提示蔬菜在腌制过程中不但能促进VNA合成,也能促进N-亚硝酰胺(NAd)大量合成。NAd中的多种化合物为动物胃的强致癌物,其诱癌过程与人类GC模型非常类似〔12〕。因此盐腌蔬菜中含有的NOC及其促进NOC合成(尤其人体内源性NOC合成,包括NAd)的特性可能是这类食品增加GC发病的主要病因之一。盐腌萝卜在牟平县人GC发病中的作用值得重视。

参 考 文 献

1. Mirvish SS: J Natl Cancer Inst 1983; 71: 629-647.
2. Correa P: IARC Sci Publ 1987; 84: 485-491.
3. Haenszel w et al: J Natl Cancer Inst 1976; 56: 265-273.
4. Hirayama T: Gann Monogr 1971; 11: 13-19.
5. Haenszel w et al: J Natl Cancer Inst 1972; 49: 969-988.
6. 夏祝辉等: 武汉医学院学报, 1981, 10: 48
7. 宋圃菊: 北京医学院学报, 1978, 1: 52-60
8. 胡荣华等: 肿瘤, 1984, 4: 145-148
9. 北京医科大学: 营养与食品卫生实习指导, 1985, P129
10. 胡继繁、宋圃菊: 中华预防医学杂志, 1985, 19: 378-381
11. 徐国平、宋圃菊: 国外医学卫生分册, 1989, 2:
12. 徐国平、宋圃菊: 国外医学卫生分册, 1989 (待发表)
13. Oshima H Bartsch H: IARC Sci Publ 1988, 89: 83-91.
14. Kawabata T et al: Naturally Occurring Carcinogens—Mutagens and Modulators of Carcinogenesis. Japan Sci Soc Press, Tokyo, 1979, p195-209.
15. Kawabata T et al: IARC Sci Publ 1984, 57: 25-32.

一起嗜酸性革兰氏阴性杆菌引起的食物中毒

湖北省郧县卫生防疫站 贺兴军

饮用饮料,发生食物中毒的事件屡见不鲜,多有报道。但由嗜酸性革兰氏阴性杆菌引起的中毒。未见有具体的报道,现将我县发生这次中毒事件报告如下:

中毒经过: 1989年6月1日,郧县水泥厂幼儿园一行27人到县工会参加庆祝“六一”儿童节活动。由于天气炎热,每人便饮用纸盒一塑料袋装康利宝饮料各250毫升,饮用1.30小时后相继发生了22人的食物中毒,占中毒人数的81.48%。

流行病学调查: 1. 潜伏期: 饮用康利宝饮料中毒患者,潜伏期除1例为6小时外,其余均在饮用后1.30~2.00小时内发病,其中男性7例,女性15例,病前均无食用腐败变质食物及其它食物史。

2. 临床症状: 患者主要表现为恶心(20)、呕吐(17)、腹痛(15)、腹泻(8)等消化系统症状,个别患者尚有头痛,发热等症状。

3. 治疗情况: 中毒22例患者中,除4例自服霍香正气水,1例自服十滴水外,其他均未经任何治疗,并在24小时内痊愈。

实验室检验: 采集引起中毒的康利宝饮料送交湖北省食品卫生监督检验所鉴定。由于此类饮料多为酸性,应用桔子浆汁琼脂和马铃薯葡萄糖琼脂进行培养,检出嗜酸性革兰氏阴性杆菌为35000个/毫升。