一起鼠伤寒沙门氏菌食物中毒调查报告

河南省新安县卫生防疫站　张　锋　李德伟　张留子

范钦敬　张春兰　李天伟

1988年4月26日，我县北冶乡杨沟村农民马××为儿子操办婚事，因食用病死猪肉造成370人食物中毒。现将调查情况报告于后：

中毒经过：

4月24日，马××买邻村史某一头猪，大约重六、七十公斤，赶回途中死亡。马××找人屠宰后，将猪肉及内脏煮熟放在荆条篓内，准备待客用。据知情者讲：猪已患病数天，不进食。猪肉外观暗红，加工时未引起重视。26日12时开始待客，共待客50余桌，事后又将剩余肉菜分送与本村近邻食用，前后共计480余人食用。下午6时许即有人发病，至4月28日共有370人发病，其中男235人，女135人，男女之比为1.74比1，年龄最大者48岁，最小者1½岁。

临床表现：

潜伏期短者6小时，长者2～3天。发病初期大多数病人发烧、寒战、类似上感症。继而出现恶心、吐呕、腹痛、腹泻等消化道症状。病人体温多在38.5℃以上，病重者达40℃，亦有极少数病人不发烧。病人腹泻均在每日5次以上，大便始为食物残渣，后为稀水样便。详细调查104例病人，发烧者98例，占约94.1%；吐呕者68例，占65.28%，腹痛者89例，占85.44%，腹泻者102例，占97.92%。其中送客及抬嫁妆者43人全部发病。究其原因是这些人食用凉拌肉及内脏较多。

经用抗生素（氯霉素）、磺胺药（复方新诺明）、解痉止痛药物、鼓励轻者多饮含糖盐水、给重者输液（5%葡萄糖生理盐水、10%葡萄糖）等治疗，大多数病人两天后好转，少数病人病程在5天以上。未发生死亡。

实验室检查：

采取病人吐泻物及吃剩余的猪肝、肠、生肉，用棉拭子擦肉案，经细菌培养，均分离出鼠伤寒沙门氏菌。其鉴定结果如下：

1．生化反应：

附表　中毒患者临床症状统计

患者编号	腹部不适	腹痛	腹泻 +/-	腹泻 次数/日	恶心	呕吐 +/-	呕吐 次数/日	头昏	疲乏	口干	其他
86001	+	+	+	10	+	+	2	+	卅	卅	住院治疗
86002	+	+	+	2	+	-	-	—	+	—	
86003	+	+	+	5	-	-	-	—	卅	+	
86004	+	+	-	-	-	-	-	—	+	—	
86005	+	+	+	3	-	-	-	—	+	—	
86006	+	+	+	6	+	-	-	+	卅	卅	住院治疗
86007	+	+	+	3	+	-	-	—	+	—	
86008	+	+	+	4	-	-	-	—	+	—	
86009	+	+	+	7	+	+	3	+	卅	卅	住院治疗
86010	+	+	-	-	-	-	—	—	+	—	