

170v. as pantoea agglomerans comb nov. and Description
of Pantoea dispersa SP. nov. International Journal of sys-

tematic Bacteriology July 1989; Vol 39(No. 3):337~345.

从 HBsAg 阴性血清中检出 HBeAg 阳性 20 例报告

铁道部第十二工程局中心卫生防疫站 孙学群 杨维成

1989 年我们用 ELISA 法对 537 名饮食从业人员进行乙肝五项血清学指标检测。在 HBsAg 阳性血清中检出 20 例 HBeAg 阳性,这说明对饮食从业人员体检有必要检测 HBsAg。

材料和方法:北京生化免疫制剂中心提供试剂,批号 89002。方法用 ELISA 法检测。仪器为国营华东电子管厂生产 DG3022 型酶联免疫检测仪。

结果:在 537 份血清标本中,自 HBsAg 阴性血清中检出 HBeAg 阳性 20 例。20 例中男性 13 例,女性 7 例。20~29 岁 5 例,30~39 岁 14 例,40~49 岁 1 例。并存情况:HBsAg 与抗-HBc 同时阳性 1 例,HBsAg 与抗-HBe 同时阳性 4 例,HBsAg 与抗-HBs 同时阳性 4 例,HBsAg 单独阳性 11 例。

讨论:自 1972 年 Magnirs 与 Espmark

发现乙型肝炎病毒 e 抗原抗体系统以来,基本搞清了 HBeAg 为一种病毒结构蛋白,主要存在于病毒核心内,由 HBV-DNA 编码组成。HBeAg 阳性血清伴有高滴度的 HBV 与 HBV 相关的血清学指标。由于过去一直认为 HBeAg 比 HBsAg 出现迟,比 HBsAg 消失早,所以教科书上大都认为 HBsAg 阳性血清中不可能出现 HBeAg 阳性。近年来国内外都有报道无症状 HBsAg 携带者及 HBsAg 阴性者的血清中均可检出 HBeAg,与本文检测结果一致,证实 HBeAg 能在 HBsAg 阴性者血清中检出。

建议:由于 HBeAg 与 DNA 多聚酶活性及 Dane 颗粒呈平衡关系,与 HBV 复制成正比,是传染性强的可靠标志。建议有条件的单位,在饮食从业人员体检中,应进行 HBeAg 检查,对 HBeAg 阳性者应暂时调离工作。

一起食用鲇巴鱼引起的食物中毒报告

吉安市卫生防疫站 周鹄全 金国强·刘来发 华叙辉·

摘要:本文报告了一起变质鲇巴鱼引起的过敏性食物中毒,造成 822 人中毒,无一例死亡。洗胃液组胺试验弱阳性,采样的生熟鲇巴鱼定量分析组胺含量分别为 740mg % 和 330mg % 及 700mg % (熟)。

1990 年 3 月 2 日至 3 日,江西省吉安市

发生 822 例以颜面潮红、头痛、头晕、心悸、恶心、口舌发麻、瞳孔散大等临床表现为主的病人。通过流行病学调查,实验室检验,证实为鲇巴鱼变质产生的高组胺中毒所致。

1 流行病学调查

1.1 发病经过

(下接封三)

(上接 64 页)

3 月 2 日下午一时半,接到地区医院关于有人在食用海鱼后出现以颜面潮红,头痛、心悸为主要症状的报告,随后出现症状者陆续增加,直至 2 日晚 22 时人数已增至 316 人。次日上午 10 时各医院就诊病人达 822 例,调查证实患者均有食用鲐巴鱼史,未食用此鱼者无一人发病。绝大部份病人症状较轻,仅 64 例住院治疗,无一例死亡。

对此次食用鲐巴鱼的 100 户进行流行病学调查,共 454 人进食,222 人发病,发病率 51.6,与文献资料报道的发病率 40~50%大致相符^[1]。食用鲐巴鱼最多的约 250g,最少的约 50g,一般为 100~200g。

1.2 中毒食品的来源:

据调查,1990 年 3 月 1 日晚 10 时许,吉安市蔬菜公司纪念堂贸易批发部,通过福建省平潭县两个鱼贩从福州市东沃冷冻厂调进一批冷冻鲐巴鱼,共计 5750 公斤。3 月 2 日上午陆续在市区各集贸市场销售,截止 15 时销售 1270 公斤。

2 临床资料分析:

对 822 例中临床资料完整的 449 例进行统计分析。

2.1 潜伏期

潜伏期最长的 3h,最短的 10min,大多在 30min 至 1h,占总数的 74%。

2.2 年龄与性别

年龄最大的 75 岁,最小的 4 岁,成年人占 71%。男 256 例,占 57%,女 193 例,占 43%。

2.3 临床表现

主要临床表现为毛细血管扩张现象,如颜面潮红,眼结膜充血。同时还有头痛、头晕、心悸、脉频、胸闷、呼吸频数和血压下降。有时还出现口渴,唇水肿等。部分病人伴有恶心、呕吐、腹泻和腹痛等胃肠道症状或发生口舌及四肢发麻,瞳孔散大等现象,体温不升高。

轻者仅有颜面潮红,中毒轻重程度与食用量及体质有关。(见表 1)

4 治疗与病程

主要采用催吐、洗胃、输液、抗过敏等对症治疗(如补尔敏、非那根、Vc 和葡萄糖酸钙等)。轻者未经治疗症状自行消失。大部分患者在 24h 内恢复。仅个别病程为 60h,痊愈出院。

3 实验室检查

从现场抽检和鱼贩送检冷冻鲐巴鱼各 5 尾。患者加工的熟鱼块 500g 及病人洗胃液 100ml。

结果检品鱼眼球凹陷,鳃呈暗红色,肌肉松弛无弹性。抽检鱼组胺含量为 740mg%,送检鱼组胺含量为 330mg%、熟鱼块 700mg%;洗胃液组胺定性试验采用显色法呈弱阳性。^[2]

4 讨论

4.1 由于食用鱼类而引起的组胺中毒,国内外均有报道。^[3]但我市尚属首次发生,而且中毒人数达 822 例,尚不多见,应引起重视。本次中毒大部分病人属于轻度中毒,符合发病快,症状轻、恢复快等特点。仅少数教科书^[4]在组胺中毒临床表现中提及瞳孔散大,而本次中毒有 16.9%的病人有此体征,考虑与此批鱼组胺含量高于国家标准 3~7 倍有关,轻症病人均无瞳孔散大。

4.2 随着经济改革,商品流通,近年来,海鱼不断出现在内地市场,为防止类似中毒事件,应加强海鱼的索证报验工作。同时加强卫生宣教工作,对青皮红肉类海鱼加工烹调时要去除内脏,洗净血污,并要高温煮透加醋食用。据调查,此次某厂有 6 户上海籍职工 21 人进食此批鱼,由于烹调得法,无一人发生中毒。

参 考 文 献

1. 刘志诚、于守洋主编.营养与食品卫生学.北京:人民卫生出版社,1987