

5.1 加强熟肉销售、个体摊贩的预防性监督。

5.2 对从业人员进行食品卫生知识和《中华人民共和国食品卫生法(试行)》的培训,增强卫生意识和法律意识。

5.3 大力宣传食品卫生知识,提高人民群众的卫生知识水平,改变不良的饮食习惯。

5.4 开展预防食物中毒基础知识的咨询活动。

表5 中毒原因分析

	中毒起数	构成%	中毒人数	构成%	死亡人数	构成%
微生物性合计	873	72.75	34876	81.37	121	53.78
沙门氏菌	296	24.67	15356	35.83	22	9.78
副溶血性弧菌	56	4.67	7445	17.37	1	0.44
变形杆菌	133	11.08	5047	11.78	5	2.23
葡萄球菌	148	12.33	4316	10.07	3	1.33
霉菌毒素	165	13.75	1218	2.84	87	38.67
致病或产毒大肠杆菌	33	2.75	671	1.57	—	—
蜡样芽胞杆菌	28	2.33	760	1.77	—	—
肉毒杆菌	14	1.17	63	0.15	3	1.33
化学性合计	128	10.67	1695	3.95	85	37.78
亚硝酸盐	34	2.83	669	1.56	16	7.11
有机磷	62	5.17	636	1.48	53	23.56
自然毒	17	1.42	195	0.45	14	6.22
砷化物	5	1.25	195	0.45	2	0.89
原因不明	199	16.58	6293	14.69	19	8.44
总计	1200	100.00	42864	100.00	225	100.00

2 起蜂蜜中毒的调查报告

秦月香 黄生余 湘西自治州防疫站 (416000)

贾文辉 古丈县防疫站 (416300)

1990年8月14日与17日古丈县某村村民发生2起食蜜中毒,发病2人,死亡2人。

例1,男,53岁,14日下午3时将家养的一桶蜂蜜取下,食入约150g,食时发现味极苦涩,1h后感头昏、恶心呕吐、日剧。3d后下肢浮肿皮下多处大片状紫斑,于病后第13天死亡。死前全身紫斑,唇肿如蘑菇。例2,男,36岁,17日下午同上法食蜜,同样觉味苦,因饥饿强咽下约400g,6h后邻居发现该患者因反复剧烈呕吐呈衰竭状。皮肤出现花斑样出血点。频

泻,以致蹲盂不能站立,大便呈洗肉水样,于次日晚死亡。

经查,中毒现场约半径3000m内植被为灌木林和次生杂林,有雷公藤和博络回生长。2病例相距约800m。采剩蜜及同村农家蜜样9件,经湖南省防疫站检验,1件检出雷公藤与博络回花粉粒,博络回生物碱定性为阳性。

雷公藤与博络回均为对人类有一定毒性且具有杀虫作用的中草药,花期5~6月份,含多种生物碱,人食含上述生物碱的蜂蜜可致中毒。