

一起“瘦肉精”引起的急性化学性食物中毒的调查分析

周林娟 陈剑华 陈栋力 邵国利
(绍兴市卫生监督所,浙江 绍兴 312000)

2001年9月17日下午,绍兴市某单位食堂发生一起集体食物中毒,在190名就餐职工中,累计发病24例,罹患率达12.63%。经过流行病学调查、取证以及采样检验,查明这是由于食堂供应的炒猪肝中含有盐酸克伦特罗(俗称瘦肉精)^[1]物质引起的急性化学性食物中毒。调查处理结果报告如下。

1 发病概况 2001年9月17日中午,绍兴市某单位职工食堂,共有190名职工及家属在食堂用餐,当天午餐的菜共4种:炒猪肝、炒豆芽、蛋蒸肉、煎带鱼。中午12点以后,开始有职工感觉头晕、心跳加快、手脚发抖症状,以后有同样症状的人陆续增多,先后到市人民医院就诊,到下午4点,累计发病24人。后经维生素C、维生素B6补液治疗,2~4d全部痊愈。

2 流行病学调查

2.1 发病时间与潜伏期 首例病人朱女士,女,38岁,该单位职工,9月17日中午11:30在本单位食堂用餐,主菜是炒猪肝加豆芽菜,主食是米饭。中午12点,朱女士开始感到头晕,继而出现心跳加快、手脚发抖症状。中午12:30以后,有同样症状的人逐渐增多。最短潜伏期是30min,最长潜伏期是4h,发病时间集中在下午1:00~2:00,共11例,占发病总数的45.83%。

2.2 性别、年龄分布 24例病例中发病年龄以20~40岁的青壮年为主,年龄最小的是20岁,最大是47岁,其中20~30岁发病11例,30~40岁11例,40岁以上2例。性别分布中,男7例,女17例,男女性别比是1:2.4。

2.3 现场调查 9月17日中午,我所接到报告后,分两路迅速赴现场进行卫生学调查处理。一组调查午餐菜谱及可疑食物,另一组到医院进行个案调查。该食堂已于2000年7月取得食品卫生许可证,从业人员共9名,均已取得健康合格证,食堂供应早、中、晚3餐。2001年9月17日中午,食堂午餐的菜谱共4种,所有食品原料均为市场购买,使用配料主要是盐、味精、糖、醋、酱油、花生油。加工过程按一洗二浸三炒烹调。其中当天中午供应猪肝32盘,每盘约

130g。发病的24人均在该食堂用餐,午餐的主菜都是炒猪肝加豆芽菜,主食是米饭,19人吃完猪肝,3人只吃一半,还有2人仅吃2~3片。另调查30名未发病的人,其中有8名吃过炒猪肝未发病,还有22名吃过豆芽等其它菜未发病。该食堂继续供应晚餐,但停止供应与午餐相同的炒猪肝后没有发生新病人。9月18日一早,在食堂事务长的陪同下,卫生监督员又到市场调查猪肝的来源,经过一系列细致缜密的调查取证,发现供应给该食堂的猪肝来源于绍兴某猪场,采取同一批活猪的尿样进行检验,含有与从食堂内剩余的炒猪肝中检出的相同的物质—盐酸克伦特罗。

3 临床表现 24例病例均有不同程度的头晕、心跳加快、手脚发抖症状,除有1例病人发病开始曾出现过1次少量呕吐,呕吐物为胃内食物残渣外,其它病人均无恶心、呕吐、腹痛、腹泻、发冷、发热等症状。24例病人神志清醒,语言流畅,反应敏捷,中毒症状较轻。24h后,大多数病人上述症状已缓解,但出现了轻度的肌肉酸痛,主要表现在四肢。72h后,所有病人均痊愈。

4 实验室检查

4.1 绍兴市卫生监督所立即采集当天中午食堂剩余的炒猪肝等4种炒菜,进行有机磷农药检测,未超标;同时送浙江省疾病预防控制中心用气相色谱法^[2]检验,结果炒猪肝中盐酸克伦特罗含量为1.45mg/kg。

4.2 采集同一批活猪的尿样送浙江省杭州市饲料监测站用酶联免疫法(ELISA)^[1]检验,结果尿中盐酸克伦特罗物质呈强阳性(>5.0ng/mL)。

5 分析与讨论

5.1 本起单位食堂发生的食物中毒事件,根据流行病学调查、临床特征和实验室检验结果,可以确定系由于猪肝中含有盐酸克伦特罗物质引起的急性化学性食物中毒。其判断依据为:

发病呈暴发性 本起中毒发病潜伏期短,发病急剧,1h内就出现症状,2h内发病17例,占发病总

数的 70.8%,发病曲线呈突然上升趋势,没有余波。发病与年龄、性别无关。

发病与食物有关 24 例患者在 9 月 17 日中午都吃过同一种食物炒猪肝,发病范围局限于仅吃过炒猪肝的人,没有吃过猪肝的人没有发病,发病率是 75%(24/32)。吃过炒猪肝与未吃炒猪肝的发病差异有显著性意义($\chi^2 = 29.7, P < 0.005$)。9 月 17 日晚餐停止供应猪肝以后,没有出现新的病人。

中毒病人有相同的临床症状 24 例病人都在短时间内出现头晕、心跳加快、手脚发抖症状。

实验室检验结果 检测当天食堂剩余的炒猪肝,盐酸克伦特罗含量为 1.45 mg/kg;采集同批活猪尿样,也检出盐酸克伦特罗物质(>5.0 ng/mL)。

5.2 监督与处理 在本次食物中毒事件中,猪场将含有盐酸克伦特罗物质的活猪卖给肉摊,摊主再将含有该物质的猪肝卖给食堂,食堂经过常规洗涤烹饪后供应给职工,造成职工食物中毒。根据《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定和条款,对食堂责

令整改,并要求提交书面改正书,食堂事务长扣除当季度奖金;对摊主责令改正,销毁剩余猪肝,并处以罚款人民币 1 000 元;对猪场责令改正,处以人民币 5 000 元的处罚;并与市农业部门联系,由农业部门责令猪场停止销售该批活猪,直到尿样检测阴性为止。由于盐酸克伦特罗物质的特殊性,因此,我们在日常卫生监督管理中,一要加强肉制品的卫生监督和管理,预防食源性疾患的发生,二要督促餐饮业、企事业单位、学校食堂做到定点供应猪,三要加强卫生知识宣传,提高群众的自我防范意识。

参考文献:

- [1] 陈琼,迂玉华,戴亚东,等.某肉联厂屠宰猪“瘦肉精”残留的检测[J].畜牧与兽医,2000,32(4):31
- [2] DB33/T 307—2001.可食动物组织中克伦特罗的测定[S].

[收稿日期:2001-11-22]

中图分类号:R15;R155.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2002)04-0041-02

《中国食品卫生杂志》2002 年征订启事

《中国食品卫生杂志》系中华预防医学系列杂志,国内外公开发行,双月刊,80 页。所设栏目论文部分有:论著、实验技术与方法、监督管理、调查研究、译文与综述、食物中毒、CAC 专栏、网络信息;法规文件部分刊登有关食品卫生的国家法律、法规、标准、行政答复、通告等。读者可以通过本刊及时掌握国家新颁布的食品卫生法律、法规,了解最新食品卫生科研成果,解决工作中遇到的问题,提高论文水平。

本刊系自办发行并常年办理订阅。2002 年《中国食品卫生杂志》全年售价 75 元(含邮费)。从邮局汇款时请注明订阅册数、详细的收件人地址、姓名、邮编;通过银行汇款的单位,请在汇款的同时寄函或电传我以下内容:订阅册数、详细收件人地址、姓名、邮编,以便准确邮寄。

希望挂号投寄期刊的用户,每期杂志需加挂号费 2 元,全年合计挂号费 12 元,并请寄款时同时说明要求挂号。

汇款地址:北京市朝阳区潘家园南里 7 号 卫生部食检所信息室

邮 编:100021

联系人:刘瑕

电 话:(010)87781383

电 传:(010)67711813

银行汇款:北京农业银行开发区支行潘家园分理处

帐 号:220201040000422

户 名:卫生部食品卫生监督检验所 请注明“《中国食品卫生杂志》订阅款”

《中国食品卫生杂志》编辑部

2001 年 11 月