

或食物引起暴发和流行,^[1,2]特别是在学校和幼儿园可造成停学、停课,影响正常的教学秩序。对于诺沃克样病毒感染的预防控制目前还缺乏特异的方法,注意饮水和食品卫生无疑会降低其发病和流行。因此建议加强学校、幼儿园师生防病意识的宣传教育,养成经常洗手的良好习惯,防止病从口入;加强学校、幼儿园等集体单位的食堂和饮水卫生管理,定期对学校、幼儿园的空气、教学楼、宿舍楼的桌椅板凳、教学用具、学生卧具和个人衣物进行日晒、清洗和消毒;定期对冷藏食品的专用冰箱、冰柜进行清洗和消毒;对有吐、泻发病的厨工应立即调离工作岗位,学校食堂禁止加工售卖和进食凉拌食品,食物要煮熟煮透。校医室要加强肠道病报告制度,发现病人及时向所在区疾病预防控制中心报告,做到早发现,早报告,早治疗、早控制,防止疫情扩散。

参考文献:

- [1] 谢华萍,方肇寅,人类杯状病毒的流行病学研究进展[J]. 国外医学(病毒学分册),2000,7:161-164.
- [2] 方肇寅,温乐英,晋圣谨,等.在我国腹泻患儿中发现诺沃克样病毒感染[J]. 病毒学报,1995,11:215-219.
- [3] Ando T, Monroe S S, Gentsch J R, et al. Detection and differentiation of antigenically distinct small round-structured viruses (Norwalk-like viruses) by reverse transcription PCR and Southern hybridization[J]. J Clin Microbiol, 1995, 33:64-71.
- [4] Noel J S, Ando T, Leite J P, et al. Correlation of patient immune responses with genetically characterized small round-structured viruses involved in outbreaks of nonbacterial acute gastroenteritis in the United States, 1990 to 1995[J]. J Med Virol, 1997, 53:372-383.
- [5] Fankhauser R L, Noel J S, Monroe S S, et al. Molecular epidemiology of "Norwalk-like viruses" in outbreaks of gastroenteritis in the United States[J]. J Infect Dis, 1998, 178:1571-1578.

[收稿日期:2003-12-28]

中图分类号:R15;R373.2;R573.3 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2004)02-0148-03

一起食用混杂毒蘑菇猪肉汤引起中毒事件的调查及思考

戴昌芳 辜少虹 张建鹏 王立斌

(广东省疾病预防控制中心,广东 广州 510300)

摘要:2002年6月18日5人同时在广州某酒店进食蘑菇猪肉汤引起食物中毒,3人相继出现嗜睡、口干、头晕等神经系统为主的症状。病人经医院对症处理治疗2d后症状全部消失,痊愈出院。采集中毒病人用餐酒店供应的剩余食用蘑菇样品17份进行鉴定,结果其中有3份分别混含琥珀乳牛肝菌 *Suillus placidus* (Bon) Sing,黄粉末牛肝菌 *Pulveroboletus ravenelii* (Berk. et Curt) Murr. 和细网牛肝菌 *Boletus satanas* Lenz 3种有毒蘑菇。经调查分析证实,该起食物中毒是由于进食蘑菇猪肉汤中混杂有毒蘑菇引起。

关键词:担子菌纲;蕈中毒;安全管理

Food poisoning caused by poisonous mushroom - a case report

Dai Changfang, et al.

(Guangdong Provincial Center for Disease Prevention and Control, Guangdong Guangzhou 510300, China)

Abstract: A food poisoning case in Guangzhou due to eating the soup containing mushroom and pork was reported. Among the 5 persons having a common dining history, 3 persons had poisoning symptoms including hypersomnia, thirst, dizziness, and other nervous system symptoms. By medical treatment, all of the patients recovered after two days. 17 residual mushroom samples of poisoning spot were collected for examination. *Suillus placidus* (Bon) Sing, *Pulveroboletus ravenelii* (Berk. et Curt) Murr, and *Boletus satanas* Lenz were detected in 3 samples, respectively. Results showed that this food poisoning case was caused by eating these

作者简介:戴昌芳 男 副主任技师

poisonous mushrooms. This case suggests that it is necessary to strengthen food safety management and popularize the awareness of mushroom poisoning. Moreover, no collecting and eating unknown mushroom may be the best prevention measure.

Key Words: Basidiomycota; Mushroom Poisoning; Safety Management

2002年6月18日中午,广州某单位5人在广州市番禺某酒店进食了混杂琥珀乳牛肝菌 *Suillus placidus* (Bon) Sing,黄粉末牛肝菌 *Pulveroboletus ravenelii* (Berk. et Curt) Murr 和细网牛肝菌 *Boletus satanas* Lenz 毒蘑菇的蘑菇猪肉汤,其中3人出现中毒症状,经及时处理治疗,2 d后康复出院。现将事件调查以及即事件引起的思考报告如下。

1 流行病学调查 2002年6月18日中午约12时,广州某单位5人(3男2女,年龄30~40多岁之间)同时在广州番禺区某酒店就餐,就餐食品有鸡肉、大鱼头、虾、鳄鱼肉、菜心、蘑菇猪肉汤(为鲜蘑菇,每人食用2小碗,约500 g,食用蘑菇约100 g,有毒蘑菇不详)、大米饭等食物,进食1 h后,3人(2女1男)相继出现中毒症状。

3位病人均相继出现嗜睡、口干、头晕等以神经系统为主的症状,其中一女病人呕吐1次,3位病人神态均清醒。

3位病人出现症状30 min后被送广州市第十二医院。病人常规血、尿生化、大便检查,指标均正常。医生根据中毒症状及特点,对症使用阿托莫兰、凯西来、门冬氨酸钾镁护肝,黄连素抗炎补液以及二巯基丙磺酸钠和胆碱酯酶解毒等治疗,2 d后病人症状全部消失、痊愈出院。

2 原因分析 采集中毒病人用餐酒店供应的当餐食用剩余的蘑菇样品17份,每份样品约50 g,据了解该酒店供应的食用蘑菇由生产食用蘑菇供应商供应,有的食用蘑菇是供应商从市场上收购来的。

将17份样品送广东省微生物研究所鉴定,其中14份样品为无毒可以食用的食用蘑菇(食用菌)。其余3份样品混合有毒蘑菇。白乳牛肝菌样品中混有2种乳牛肝菌,其中琥珀乳牛肝菌有毒,可引起肠胃炎症状反应。小黄菌样品中混有黄粉末牛肝菌,该菌有毒,可引起头晕、恶心、呕吐等症状。黄牛肝菌样品混有细网牛肝菌,该菌能引起口、舌、喉及胃

部不适、严重的引起胃痉挛和胃出血等症状,对神经系统也有一定的损害作用。据了解证实,这些混杂有毒蘑菇的蘑菇,是蘑菇猪肉汤的原料。

3 中毒原因结果判定 本起食物中毒的5人在广州市番禺某酒店同时进食鸡肉、大鱼头、虾、鳄鱼肉、菜心、蘑菇猪肉汤,大米饭等食物,3人出现食物中毒的时间以及临床症状(除1女病人出现呕吐外)基本一致。事件中2位男士未出现中毒症状,作者分析认为可能与本身的身体素质或者是未吃到毒蘑菇以及吃的少有关。

当天在发生食物中毒的酒店采集食用蘑菇样品17份,经广东省微生物研究所鉴定结果显示,有3份食用蘑菇样品中分别混杂琥珀乳牛肝菌、黄粉末牛肝菌和细网牛肝菌3种毒蘑菇,文献记载^[1]以上毒蘑菇可引起肠胃炎、头晕、恶心、呕吐、口、舌、喉及胃部的不适,对神经系统也有一定的损害作用,与病人的中毒症状基本一致。

经明确的流行病学调查和病人中毒症状以及对酒店当天供应引起食物中毒的食用蘑菇样品鉴定的结果表明该起食物中毒是由于进食的蘑菇猪肉汤中混杂有毒蘑菇引起的。

4 思考 因酒店食用混杂毒蘑菇引起的食物中毒事件不多见。^[2]据了解,蘑菇是供应商从市场上收购的。这起中毒事件警示,卫生主管部门需加强对酒店经营蘑菇的监管,尤其是加强对采购蘑菇人员的教育管理,不采购蘑菇来源不清楚或者是供应商从市场上收购的蘑菇。

参考文献:

- [1] 杨仲亚. 毒蕈中毒防治手册[M]. 北京:人民卫生出版社,1984.
- [2] 何洁仪,马林. 广州市四起毒蕈中毒的调查与防治对策[J]. 中国食品卫生杂志,2001,13(5):29—31.

[收稿日期:2003-12-20]

中图分类号:R15;Q949.98 文献标识码:A 文章编号:1004-8456(2004)02-0150-02