

郭光才 张小兵

(阿坝州疾病预防控制中心,四川 马尔康 624000)

关键词:食物中毒;学生;餐馆

2004年10月21日松潘县75名学生因在镇中小学校回族和汉族食堂就餐发病。根据流行病学调查、临床表现、潜伏期和实验室检验结果,认为是一起蜡样芽孢杆菌引起的急性细菌性食物中毒。现将调查结果分析如下。

### 1 流行病学调查

2004年10月21日7时,该中小学195名学生在学校的回、汉食堂进早餐。11时20分第1例病人出现恶心、呕吐、腹痛症状。截止至16时10分共有75名学生因恶心、呕吐、腹痛到医院急诊,其中回、汉食堂就餐学生发病人数分别为26人和49人,罹患率38.46%。

10月21日早餐,回族食堂供餐为莲花白牛肉包子、泡菜、稀饭;汉族食堂为莲花白猪肉包子、泡菜、稀饭;发病学生均未午餐。部分学生感觉到莲花白包子未熟,馅稀。

**卫生学调查** 该校回、汉食堂由两姊妹承包经营,均取得了卫生许可证,共有5名从业人员。2名承包者持有效健康证,3人无健康证,为临时工,经询问健康证是共用的。7名从业人员近期无手指及皮肤破损、腹痛、腹泻症状。2个食堂都是20世纪70年代修建的木架房屋,各有约12 m<sup>2</sup>,设施十分简陋,无防蝇、防尘、防鼠、防腐设备,有部分食品容器直接放在地上或放在泔水桶上。早餐包子在20日18~20点蒸好后未进行任何冷藏、防腐处理,堆放,次日凌晨6:30经简单热处理后供学生食用。

### 2 临床表现

病人潜伏期4~9 h,平均为6.7 h,发病学生主要症状为不同程度的恶心、呕吐、腹痛、腹泻消化道症状并伴有头晕、四肢无力,无发烧病例。个案调查表明,腹痛占61.22%、恶心占70.87%,呕吐占74.56%,腹泻占44.48%。

### 3 实验室检查

**3.1 样品采集** 现场采集莲花白牛肉包子和莲花白猪肉包子样品3份、自制泡菜4份、病人用药后呕吐物4份、便样2份。

**3.2 检验结果** 对采集的13份样品按《微生物学检验方法 GB 4789—1994》进行检验,未检出沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌(侵袭性、产毒性大肠艾希菌)、金色葡萄球菌。其中在2份猪肉包子、1份牛肉包子、回族食堂的2份自制泡菜样品中检出蜡样芽孢杆菌( $1.26 \times 10^6$ )。4份呕吐物和2份便样因为是用药后采集故未检出致病菌。

### 4 结果与讨论

**4.1** 根据现场流行病学调查、临床表现和潜伏期、实验室检验结果,确定本次食物中毒为一起混合型蜡样芽孢杆菌污染包子引起的急性细菌性食物中毒。主要原因是蜡样芽孢杆菌污染包子馅中的莲花白加热不彻底而造成的。依据:有共同饮食史,发病急,发病高峰十分集中,临床表现相似,实验室在5份可疑食物样品中检出蜡样芽孢杆菌。

**4.2** 随着四川省“十年教育行动计划”的不断深入,阿坝州各级政府为了解决农村、牧区失学等问题,在相对集中的乡镇建立了寄宿制中小学校、中心校。学生在校用餐的情况日趋普及,学校食品卫生安全问题日渐显露,2002年以来乡镇寄宿制中小学校、中心校共发生食物中毒事件7起,中毒学生达416人。阿坝州以藏、羌民族居住为主,属经济欠发达地区。这一地区乡镇寄宿制中小学校、中心校食堂普遍存在的问题是:(1)食堂用房均是20世纪70~80年代建的学校简陋工作用房,经简单改建后改为食堂使用,面积不足、布局不合理、无消毒、保洁、冷藏等基本设备;(2)各学校食堂仅有供餐点,没有就餐场所;(3)学校后勤社会化,一校多个食堂以承包形式有偿转让给亲戚、朋友或关系户经营,校方与经营者仅有经济利益关系,没有食品安全责任关系;(4)从业人员卫生意识淡薄,健康证不实、存在一证多人共用现象。

为保证学生的饮食安全,在贫困地区政府应对义务教育的中小学校的食堂有一定的投入,保证食堂的基本安全设施齐备。教育部门、卫生部门应加强学校食堂的管理和宣传教育,探索符合学生、学校利益的学校食堂管理模式,减少食物中毒的发生。

[收稿日期:2006-04-01]

中图分类号:R15;G478.5

文献标识码:C

文章编号:1004-8456(2006)04-0340-01

作者简介:郭光才 男 副所长