

广西 1996 - 2005 年酵米面食物中毒情况分析

梁玉裕 唐振柱 沈莹 李玉英 黄兆勇 陈兴乐 杨娟

(广西壮族自治区疾病预防控制中心,广西 南宁 530021)

摘要:为了掌握广西酵米面食物中毒流行病学特点及其规律,为有效开展防制酵米面食物中毒提供科学依据和方法,对 1996 - 2005 年广西酵米面食物中毒的有关资料进行统计分析。1996 - 2005 年广西共报告 11 起酵米面中毒,中毒 77 人,死亡 50 人,病死率 64.94%。中毒地点主要发生在广西西北部的巴马、隆林、凌云等 8 个山区县的农户,中毒原因系食用制作后贮存多日被椰毒假单胞菌污染的酵米面所致。调查结果显示,酵米面食物中毒是危害广西西北部山区村民身体健康的严重公共卫生问题。做好宣传教育,使村民养成良好的饮食卫生习惯,改变食用制作后贮存多日的酵米面习俗,是防止酵米面食物中毒的有效办法。

关键词:假单胞菌属;食物中毒;综合分析

Analysis of Food Poisoning by Consuming Foods Made of Fermented Cereal in Guangxi from 1996 to 2005

LIANG Yu-yu, TANG Zhen-zhu, SHEN Ying, LI Yu-ying, HUANG Zhao-yong, CHEN Xing-le, YANG Juan
(Guangxi Zhuang Autonomous Region Center for Disease Prevention and Control, Guangxi Nanning 530021, China)

Abstract: To master the epidemiological characteristics and rule of food poisoning resulted from consuming foods made of fermented cereals, the data of cases of this food poisoning from 1996 to 2005 in Guangxi were collected and analyzed. Eleven cases involving 77 victims were reported from villages in the mountainous counties of northwest Guangxi during the months of Apr. ~ Sept. of this period. Fifty (64.9%) of the victims died of the poisoning. All the victims had eaten more or less foods made of fermented corn flour which had been stored under room temperature for 4 ~ 68 days and contaminated by the bacteria *Pseudomonas cocovenenans* subsp. *farino fermentans*. No case of poisoning was reported after consuming newly cooked such foods. So the local residents should be educated to eat only the newly prepared such foods and avoid the old and decayed ones.

Key word: Pseudomonas; Food Poisoning; Meta-Analysis

为了解广西酵米面食物中毒发生的特点及其规律,为制定有效的防制对策提供科学依据,我们对广西 1996 - 2005 年酵米面食物中毒的资料进行了总结和分析,现将结果报告如下。

1 材料与方法

酵米面食物中毒资料来自广西各市、县食物中毒报表和各市、县疾病预防控制中心现场处理酵米面食物中毒的流行病学和卫生学调查报告。按照食

施有效的监测预警管理,致使麻痹性贝类毒素中毒事件时有发生。研究表明华贵栉孔扇贝和翡翠贻贝比较适合于探测深圳海域水产养殖区麻痹性贝类毒素,利用其进行 PSP 的跟踪监测,作为监测指示贝种是可行的,这与江天久^[1]的研究结论相一致。通过一年的跟踪检测证明,深圳贝类养殖海域 PSP 超标的情况时有发生,建议应定期采样监测,根据检测数据制定切实可行、科学合理的监测预警方法,健全监控体系,对贝类养殖海域实行开放、预警、关闭等管理。

参考文献

- [1] 江天久,尹伊伟,骆育敏,等. 广东大亚湾和大鹏湾麻痹性贝类毒素研究[J]. 中国环境科学,2000,20(4):341-344.
- [2] 林燕棠,扬美兰,陈瑞雯,等. 广东沿海麻痹性贝类毒素研究[J]. 海洋与湖沼,1994,25(2):220-225.
- [3] AOAC. Paralytic Shellfish Poison Biological Method[Z]. 15th Ed,1990.
- [4] 曹际娟,唐守亭. 试探应用贻贝进行海洋生物毒素跟踪监测的可行性[J]. 卫生研究,1998,27(Suppl):103-106.

[收稿日期:2006 - 09 - 22]

中图分类号:R15;S994.3;S968.3

文献标识码:B

文章编号:1004 - 8456(2006)06 - 0542 - 03

作者简介:梁玉裕 男 主管技师

物中毒发生的时间、地点、中毒原因进行统计分析。

2 结果与讨论

2.1 基本情况 1996 - 2005 年广西河池、百色 2 市的巴马、凌云等 8 个县共发生 11 起酵米面食物中毒,累计有 77 人中毒,死亡 50 人,病死率 64.94%。

2.2 地区分布 近 10 年,广西酵米面中毒主要分布在巴马、凤山、乐业、那坡、凌云、都安、西林、隆林等广西西北部山区农村家庭,波及 8 个县 11 个村屯 19 户人家。其中 5 起为 1 起中毒涉及 1 户,4 起为 1 起中毒涉及 2 户,2 起为 1 起中毒涉及 3 户。一起多户主要为亲友到中毒者家中食用酵米面所致。广西西北部山区是少数民族聚居地,在 1996 - 2005 年中,除 1999 年、2004 年、2005 年广西无酵米面中毒外,其余各年份都有酵米面中毒事件发生,见表 1。

表 2 1996 - 2005 年广西酵米面中毒月份分布

类别	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
中毒起数	0	0	0	1	2	2	0	5	1	0	0	0
中毒人数	0	0	0	9	20	13	0	29	6	0	0	0
死亡人数	0	0	0	7	14	8	0	17	4	0	0	0

2.4 性别与年龄分布 77 例中毒者中男性 39 例,女性 38 例。男女比例约为 1:1,女性的病死率为 73.7%,男性的病死率为 56.4% ($P > 0.05$) 中毒者年龄最小者为 1 岁,最大者为 88 岁。

2.5 进食量与中毒情况分析 乐业、隆林、巴马、凌云的 4 起中毒事件共有 29 人进食由酵米面制作的汤圆(当地俗称吊粿),28 人中毒,死亡 17 人,仅有 1 人因在外吃饭只吃 1 个汤圆(约 10 g)而未发病。中毒者进食酵米面汤圆量为半碗(约 50 g)至 2~3 碗(约 200~300 g)。调查还显示,17 名死亡者,中毒时汤圆摄食量约为 100 g 至 350 g,平均 180 g,而 11 名中毒生还者,进食量最少为 20 g,最多约为 120 g,平均 60 g。这表明是否中毒,中毒的严重程度及其预后与进食酵米面量呈明显正相关,进食 200 g 以上者无一生还。

2.6 潜伏期 据对 77 名中毒者进食酵米面时间与发病时间统计,该病潜伏期最短 2 h,最长为 48 h,平均 13.3 h。

2.7 临床表现 所有中毒者均有恶心、呕吐、头晕、头痛、腹痛、腹胀症状,重症者出现意识障碍、抽搐、发绀、呼吸困难,休克、昏迷直至死亡。

3 讨论

酵米面是广西西北部山区农村中常见的一种食

表 1 近十年广西酵米面中毒地区分布

年份	地区	中毒人数	死亡人数
1996	巴马	4	4
1997	凤山	9	4
1997	乐业	5	2
1998	那坡	5	4
2000	那坡	4	2
2000	都安	5	3
2000	凌云	7	6
2001	西林	9	7
2001	隆林	10	7
2002	隆林	10	7
2003	凌云	9	4
合计		77	50

2.3 季节分布 广西酵米面中毒主要发生在 4 至 9 月份,有明显的季节性分布,其中以 8 月份发病人数最多,见表 2。

物。逢年过节,村民各家各户都制作酵米面食用或招待客人,制作时将粗粮(主要是玉米)加水浸泡、发酵 10 余日,然后经磨浆、用布袋滤去多余的水份制成湿粉,味道略有酸臭,也称臭米面。一般一次制作量较大,部分当时做成汤圆、面条等食用,剩余部分被晾晒成干粉保存,供日后食用。在广西食用新鲜制作的酵米面迄今尚无食物中毒的报告,食用存放多日的酵米面制成的食物可见中毒发生。

调查发现,近 10 年广西酵米面中毒发生地区仅局限于桂西北的百色、河池 2 市所辖的都安、隆林等 8 个县的农村,这些县地处大石山区,气候潮湿,经济贫困,以玉米为主食,人畜共居一室,有不良的饮食习惯及卫生习惯。11 起酵米面中毒均系村民食用存放数日的酵米面制成的汤圆或油炸糕而导致,酵米面存放时间最短 4 d,最长 68 d,平均 21.7 d。用新制的酵米面制作并食用汤圆均没有中毒情况发生,由此表明酵米面中毒是其在晾晒贮存过程中受到椰毒假单胞菌酵米面亚种污染并产生大量毒素所致。因此,利用各种媒体对村民开展预防酵米面中毒的卫生宣传教育,使他们改变那种一次大量制作酵米面,吃不完后晾晒干贮存多日多次食用的俗习,提倡科学饮食是预防酵米面中毒的有效办法。

[收稿日期:2006 - 07 - 04]

中图分类号:R15;Q939.112 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2006)06 - 0544 - 02