

一起赤霉病麦引起的食物中毒

广西玉林市食品卫生监督检验所

刘钧荣 覃秋月 罗雪云

1988年10月13日玉林地区××厂从城区机关粮店购进普通面粉500kg,该批面粉是玉林市粮油议价公司于当年7月从湖北省宜城面粉厂购进的。××厂食堂于10月15和16日分别用该面粉蒸糖包供应职工和家属作早餐,17日再次用该面粉蒸糖包作早餐时,发生一起集体性食物中毒事件,经流行病学调查、临床资料分析和实验室检查,证实系面粉中污染赤霉病麦毒素——脱氧雪腐镰刀菌烯醇所致,现将调查结果报告如下。

一、流行病学调查

10月17日早晨6时30分,该厂食堂开始供应职工早餐,品种有牛肉粥、甜包子,大约有职工及家属学生120人就餐,约两小时后出现第一例病人,症状主要为胃不适、恶心、剧烈呕吐、头昏等,随后病人陆续增多,症状基本相同。中午12时,发病人数增至40人,当晚7时,大部分病人病情好转,有6人病情稍重留院输液,据调查统计,进食包子的约120人,发病人数40人,发病率为33.4%,40例中无一例死亡。调查结果表明40例中毒患者均进食包子,未吃包子的无一人发病。因此认为进食包子与这起食物中毒有关。40名病人中有少数病人吃二个包子。大部分病人只吃一个包子(约50g)。

二、临床资料分析

(一)潜伏期:40例病人的潜伏期,最短1小时50分,最长5小时30分,平均3.4小时;82.5%的中毒患者在进食后2~4小时内发病。

(二)临床表现:见表1,绝大多数病人

发病突然,先感胃部不适,头昏,继而出现恶心、剧烈呕吐,少数病人有腹痛、腹泻。病人呕吐次数,少则1次,多的达9次,呕吐物为水样食物残渣;普遍头昏较重,精神萎靡不振,全身乏力。调查40例病人,其中重症25例,占62.5%,轻症15例,占37.5%。

表1 40例病人症状统计

症状	发生例数	%	症状	发生例数	%
恶心	40	100.0	乏力	34	85.0
胃不适	40	100.0	腹痛	12	30.0
头昏	38	95.0	腹泻	2	5.0
呕吐	34	85.0			

(三)发病年龄与性别:40例病人中,年龄最小的2.5岁,最大的42岁,以15岁以下的学生占多数,男女比例为1:0.95。

(四)病程:大多数病人于半天内基本恢复,个别较重者在1天内痊愈,全部病人预后良好。

三、实验室检查

(一)样本采集:采取10月15、16和17日包子各一份,17日面粉、小苏打各1份,共5份样品;

(二)理化检验:5份样品未检出氰化物、磷化物、亚硝酸盐、可溶性钡盐;

(三)细菌学检验:

1. 5份样品均未分离出葡萄球菌、溶血性链球菌、痢疾杆菌、沙门氏菌、腊样芽孢杆菌变形杆菌;

2. 5份样品均未检出黄曲霉毒素B₁;

3. 赤霉病麦毒素的测定。卫生部食品

呕吐毒素食物中毒的调查报告

平山县卫生防疫站 赵海珠 杨景伟
石家庄地区卫生防疫站 白永胜 张会文

1988年11月25日,平山县东回舍中学学生食堂,因食用霉变玉米面粥引起290名学生食物中毒,主要表现为恶心、呕吐、头晕、头痛等。经流行病学调查,中毒临床表现和实验室检验,确认为食用霉变玉米面引起的呕吐毒素中毒。现将调查结果报告如下。

一、流行病学调查

(一)引起中毒的食品:

据调查,该校学生食堂11月25日早餐,首次用23日从回舍粮站购进的玉米面22.5公斤,加入少量白菜叶和食盐煮粥食用,7点30分开饭,有514人进餐,于7点40分开始先后有290人发生中毒症状,中毒患者全都吃了玉米面粥,未吃粥者无一例发病。食粥量少者约50g,多者约75g。食物与发病有明显关系

(表1)。停止食用该批玉米面后发病终止。

表1 进食不同食物与病发情况

进食品种	进餐人数	发病人数	发病率(%)
馒头+玉面粥	425	267	66.00
仅食馒头	62	0	0
仅食玉米粥	27	23	85.48
合计	514	290	56.42

(二)中毒食品的来源:

调查证实,该批玉米面是由回舍粮站从山西孟县议价采购的玉米所加工。共购玉米5000公斤,加工玉米面3050公斤,售给中学食堂945公斤,其余均在粮站库内。经对该批玉米检查发现,有170公斤玉米有明显霉变,其中不成熟粒和霉变粒占50—60%,一

卫生监督检验所对17日中毒患者吃剩的包子和面粉的检测结果表明:样品中检出脱氧雪腐镰刀菌烯醇,其含量面粉为1.5ppm,包子为2.2ppm。

4. 动物实验:将17日面粉糊约1.5克,喂饲体重600克的家猫两小时内动物发生剧烈呕吐和腹泻,精神不振,并在36小时内死亡。

四、讨论

本次食物中毒事件,经流行病学调查和实验室检测证实系赤霉病麦毒素引起,在我市尚属首次发生,因此今后引起高度重视,本次中毒的特点,大部份病人属于轻度中毒,病程短,愈后良好,各年龄组均可发病,无男女性别差异;为了防止类似食物中毒事件发生建议凡从麦类赤霉病流行地区购进的面

粉应由粮食部门的检验机构或当地食监机构对产品进行抽样检验。

五、小结

本文报导了玉林地区某厂食堂供应污染赤霉病麦毒素的面粉制作的糖包而引起集体性食物中毒事件,120人进食,40人发病,发病率为33.4%,无一例死亡;发病率无性别、年龄差异;病人的潜伏期多为3~4小时;主要症状为头昏、恶心、呕吐、胃部不适等;从引起食物中毒的面粉和包子中检出赤霉病麦毒素脱氧雪腐镰刀菌烯醇,含量为面粉1.5ppm,糖包2.2ppm,同时对本次食物中毒发生的原因、临床和流行病学特点进行了讨论。