

3.3.3 平板分离:血琼脂平板经35℃48小时厌氧培养后可见边缘不整,弥漫生长、灰白色有溶血环、中心凸起的菌落;卵黄平板经35℃48小时厌氧培养后,形成边缘不整扁平扩散菌落,表面有虹彩。

3.4 生化反应:

葡萄糖+乳糖-麦芽糖+蔗糖-靛基质-明胶液化+H₂S++牛奶消化+

产毒试验:将菌株接种于疮肉培养液经35℃48h产毒试验,毒素测定均为B型肉毒梭菌毒素。

3.5 毒力测定:样品毒力测定为100-1000LD/g;4000-8000LD/g培养液毒力为8000-12000LD/ml。

4 讨论

4.1 肉毒中毒主要由A、B、E三型引起,少数由F型引起,我国以A、B型为主。此次食物中毒根据流行病学调查、临床表现、实验室诊断,确定为B型肉毒中毒。

4.2 肉毒中毒是由肉毒梭菌产生的外毒素引起,肉毒梭菌广泛存在于土壤,其芽胞具有很强的耐热性,当食品污染了肉毒梭菌,加热不完全,在密闭、温暖和适宜的PH值条件下,可使芽胞生长繁殖并产生毒素,食后造成中毒。在国内引起肉毒中毒的食品主要是家庭自制的发酵食品,而由食品厂生产的罐头引起数十人肉毒中毒实为少见。

4.3 中毒原因分析

4.3.1 杀菌工艺条件不符合要求。罐头食品的杀菌工艺要根据罐头食品的原料种类而定,常压杀菌一般限于高酸度(PH低于4.6)的食品如蔬菜和水果罐头。五香花生米罐头采用常压杀菌方法使其污染的肉毒梭菌芽胞没能被杀死或抑制。

4.3.2 生产出的罐头未经保温试验,罐头存放于温暖的库中,为肉毒梭菌芽胞的繁殖产毒提供了适宜的条件。

4.3.3 中毒者缺乏自我保健能力也是造成中毒的原因之一。有相当多的中毒者在打开罐头时就闻到有臭味,但仍继续食用,造成中毒,这类患者几乎都为农民。

4.4 肉毒中毒是一种严重的食物中毒,死亡率较高,但此次中毒患者症状大都不十分严重,无一例死亡,且愈后较好。分析原因可能是因库房发生火灾后,罐头移至无取暖设备的库中正值我区春初季节,气温较低,抑制了肉毒梭肉芽胞的进一步繁殖产毒。毒力测定也表明样品的毒力低于产毒试验培养液的毒力。

4.5 生产食品的厂家是乡镇企业,缺乏技术力量,全厂无一专业技术人员,生产具有很大的盲目性。今后应加强对食品企业的卫生监督,特别是乡镇食品企业,以防止类似事件发生。

个体加工销售熟肉制品卫生管理现场会在德惠召开

长春市卫生防疫站在德惠县召开了一次“个体加工、销售熟肉制品卫生管理现场会”。现场参观了四户个体熟肉制品加工点和一个熟食销售农贸市场。

德惠县于1986年就制订了《对加工销售熟肉制品个体工商户的卫生要求》,并坚持长抓不懈。熟肉制品定点加工,定点销售,不符合食品卫生要求的一律不办加工、销售卫生许可证。通过现场参观,与会者对德惠县熟肉制品的卫生管理工作给予了好评。

(长春市食检所供稿)