

三起肠炎沙门氏菌食物中毒病原菌分析

张丹荧¹ 金惠心¹ 郑秀英¹ 赵英伟²
卢明俊² 于淑香³ 李富玲³ 陈 艳³

1994年8月6日哈尔滨市同时发生三起食物中毒,流行病学调查结果表明,均系食用同一来源的酱牛肉所致。对从病人粪便、吃剩酱牛肉分离出的8株菌进行系统生物学特征的鉴定,结果其病原菌为肠炎沙门氏菌(*Salmonella enteritidis*),细菌质粒测定结果显示,8株菌均携带相同的质粒图谱型,两条质粒带,其大小为66.07和28.19 Md。

1 流行病学调查

哈尔滨某宾馆于1994年8月6日中午举办婚宴30桌,就餐人数300人,饭后约2h陆续有人发病,直到次日下午6时发病50例。同日,居民黄某全家3人,纪某全家4人先后发病,至此三起食物中毒共发生中毒病人57例。

中毒病人发生后,经调查发现在宾馆就餐发病的50名患者均有食酱牛肉史,没有吃酱牛肉者无1人发病。同时发现,宾馆的酱牛肉和居民黄某家、纪某家的酱牛肉均来自市内同一加工点。

2 临床表现

潜伏期 发病57人,潜伏期最短为2h,最长为28h,平均15.7h,其中进餐后10~20h发病的占65.1%。

临床症状 多数病人前驱症状有寒战,头晕、头痛、恶心和腹痛,后出现呕吐,腹泻、全身酸痛和发烧。1人出现惊厥,1人休克。57人中有21人住院治疗,5~7d恢复健康,无1人死亡。

3 原因分析

共8株菌株,其中从病人粪便检出6株,从吃剩

酱牛肉检出2株。

采集12例病人发病初期、恢复期血及4名健康人血。

鉴定方法 采用常规法、^[1]编码法^[2]及质粒法。^[3]

药敏试验 琼脂扩散法,按常规操作和判定结果。

4 结果与讨论

菌株的生物学特征

形态、染色 革兰氏染色阴性杆菌,无芽胞和荚膜。

培养特征 8株菌在S.S琼脂、麦氏培养基生长良好,37℃ 18~24h培养,菌落中等大小、凸起、光滑、半透明、湿润、全缘。放置24h后,菌落中心出现黑点。43℃可生长,4℃不生长。

生化特征 8株菌生理生化特征一致,发酵分解葡萄糖产酸产气,氧化酶试验阴性,有动力。其它生化特征见表。

编码鉴定 编码为4704552沙门氏菌(*id%* = 94.4, *T* = 0.94),属的水平。

血清学测定 用沙门氏菌属诊断血清同菌株作玻片凝集试验,结果8株菌的抗原式为1,9,12:g.m:-。

以上生物学特征及血清学鉴定结果表明,8株菌均为D群沙门氏菌中的肠炎沙门氏菌。^[1]

病人血清抗体滴度 发病初期与恢复期血清抗体滴度测定结果显示,在12份初期血清抗体滴度中,1:20占2份,10份为阴性;在相应的12份恢复期血清抗体滴度中,1:80占4份,1:160 5份,1:320 3份;健康人血中抗体为阴性。 [下接第18页]

1 哈尔滨市卫生防疫站 (150010)
2 哈尔滨医科大学公卫学院 (150001)
3 哈尔滨市道里区卫生防疫站 (150010)