

一起两地就餐发生的食物中毒的调查分析

周林娟 李珂 胡关耀 罗燕生 吴丹
(绍兴市卫生监督所,浙江 绍兴 312000)

随着旅游业的发展,旅游过程中发生食物中毒事件已多有报道,由于疾病的潜伏性和就餐场所的不固定性,给食物中毒的认定和处理带来困难。2003年8月18日,下榻在绍兴市A酒店的某旅游团28名游客中19名发病,罹患率67.86%。根据流行病学调查、临床症状、潜伏期和实验室检验结果,认为是一起由副溶血性弧菌污染食物引起的急性细菌性食物中毒,但由于该批游客发病当天在两地的酒店就餐,故不易认定食物中毒的餐次和中毒食物。现将整个调查处理结果分析如下。

1 流行病学调查

1.1 现场卫生学调查 2003年8月18日,下榻在绍兴市A酒店的一批游客发生了腹痛腹泻症状,接报告后,卫生监督员即赴现场进行调查处理,对剩余食物进行控制,查验17日晚餐29名当班厨师和服务人员均持有效健康证,近来身体健康,无手指及其它皮肤破损、腹痛腹泻症状,对A酒店17日晚餐菜谱加工过程进行调查,洗、切、蒸、炒均按规范操作,不存在可疑污染物。通过电话和信函和B地卫生监督所联系。对B酒店的调查结果:B酒店持卫生许可证,卫生状况一般,8月15~17日,未发现有腹痛腹泻病人以及相应投诉,17日中餐剩余食物已无法追踪。

1.2 发病经过 该团28名游客于8月16日下榻在绍兴市A酒店,17日早上在该酒店用餐后赴B地旅游,中午在B酒店就餐,下午7:00返回绍兴市,在市区A酒店用晚餐,晚餐后没有外出活动。当晚11:30,有游客开始腹痛腹泻,18日凌晨3:00后发病数逐渐增多,至18日上午10:00,累计发病19名,其中男性11人,女性8人,年龄最小16岁,最大62岁。

1.3 中毒食物调查 该团17日在B酒店的中餐菜谱是:目鱼、芹菜、小黄鱼、泥螺、干菜烧肉、蛤蜊蒸蛋、凉拌海蜇,17日A酒店就餐的晚餐菜谱:糖醋排骨、蕃茄炒蛋、牛肉粉丝煲、木耳菜、雪菜炒淡菜、蛋蒸蟹、水煮鸭、红烧大肠、毛芋艿、山野菜。对中晚餐供应的就餐食物每个发病者基本都吃,经统计学处理,某一种菜与发病之间的关系没有显著性意义。

2 临床表现

2.1 发病时间和潜伏期 首例病人洪某某,女,58岁,随团旅游,8月17日晚11:30开始出现腹痛、腹泻,凌晨3:00上医院急诊,进行抗菌、止痛、止泻后好转。18日凌晨2:00~6:00发病数最多,共14人,占发病总数的73.68%,至18日上午10:00累计发病19人。从末次餐次计算,潜伏期最短4h,最长15h,中位数是9h;从17日中餐计算,潜伏期最短9h,最长19.5h,中位数是14h。

2.2 临床症状 均有程度不同的腹痛腹泻症状,伴恶心呕吐,先腹泻后呕吐。腹痛在上腹及脐周呈阵发性绞痛,腹泻喷射状,泻黄色水样便,呕吐呈喷射状,吐胃内容物。

3 实验室检查

现场采集病人排泄物8份,检出副溶血性弧菌^[1]5份;采集A酒店17日晚餐所剩余的凉菜和熟菜共8份,结果未检出致病菌。

4 分析与讨论

4.1 根据现场流行病学调查、临床症状和潜伏期、实验室检查结果,确定本次食物中毒系一起由副溶血性弧菌污染食物引起的急性细菌性食物中毒。依据:发病急,时间高峰在18日凌晨2:00~6:00,总数的73.68%;发病者在A、B两酒店均有共同饮食史;临床症状相同,均有腹痛腹泻症状,泻黄色水样便,吐黄色水样呕吐物;实验室检查,8份病人排泄物中5份检出副溶血性弧菌。

4.2 由于病人在发病前14h内曾在A、B两酒店就餐,因此在食物中毒的认定处理中有3点需讨论。

4.2.1 中毒餐次的认定 该团17日中餐和晚餐分别在某地B酒店和本市A酒店两地就餐,首例病人是17日晚11:30发病,73.68%病人发病时间集中在18日清晨2:00~6:00。从17日晚餐计算,潜伏期最短4h,最长15h,中位数是9h;从17日中餐计算,潜伏期最短9h,最长19.5h,中位数是14h。由于副溶血性弧菌致病的潜伏期短者4~6h,长者32h,一般是11~18h^[2],因此,从病人发病的潜伏期判断,中、晚餐均有可能致病。

4.2.2 中毒食物的确定 从菜谱看,B 酒店的中餐以海产品为主,A 酒店晚餐以肉类蔬菜为主,而海水产品中副溶血性弧菌带菌率可达 90 %以上^[3]。个案调查中发现有 2 名游客中饭后即自备氟哌酸服用,3 名游客下午有轻度腹胀服药后未发病。并从调查中核实:该单位另一个团已于 8 月 15 日到浙江旅游,两个团队的行程安排均相同,只是另一个团早一天,但在本市的住宿饮食安排在 C 酒店,16 日从 B 地返回 C 酒店的当天晚上 10 00,也有 5 人出现相同的腹痛腹泻症状。从食物分析,应以 B 酒店中餐后发病为主,原因可能系海水产品中带菌,在加工过程中未彻底烧熟煮透所致,但由于 17 日中餐在某地 B 酒店就餐而无法追踪检验。

4.2.3 场所物品的监测 从完善整个事件的调查分析看,在对 A 酒店的调查处理中,虽然 17 日晚餐供应后酒店已对现场进行常规清洗处理,但仍应增加对操作场所的砧板、刀具、碗盘的采样监测,对当班厨师和从业人员的手指和大便检验,对活淡菜和活蟹作副溶血性弧菌检验,增加对 B 酒店工用具、从业人员等的监测。

4.3 食物中毒的处理 制定合理的制度,采取相应的措施,将是对两地就餐引发的食物中毒事件处理的根本之举。一要加大卫生突发事件处理的信息化建设,在全省全市监督系统建立突发事件信息网,做

到信息共享,资源共享,以最快的速度应对突发事件的处理。二要制定相应的制度,《食品卫生法》、《食品卫生监督程序》和《食物中毒事故处理办法》是各级卫生行政部门在管辖范围内行使职责实行食物中毒调查处理的法律依据,没有两地或者多地就餐后发生食物中毒调查处理的规定。但随着旅游事业的发展,多地就餐后引发食物中毒且又调查不清、责任不明的现象将会更突出,建议省级以上卫生行政部门制定相应的制度,规范本省多地就餐食物中毒调查处理规定,达到彻底查清原因,行使依法行政的责任。三,各级管辖地的卫生行政部门应协助发生地的卫生部门做好现场卫生学调查和取证工作,以彻底查清事故原因。四,应根据查清的原因,按照多地就餐食物中毒调查处理规定,依法追究行政责任。

参考文献

- [1] GB 4789.47—2003. 食品卫生微生物学检验. 副溶血性弧菌检验[S].
- [2] 杨国柱. 食物中毒的防治[M]. 第 2 版. 长春:吉林人民出版社. 1984,49.
- [3] 吴坤,主编. 营养与食品卫生学[M]. 第 5 版. 北京:人民卫生出版社. 2003,358.

[收稿日期:2004-11-11]

中图分类号:R15;R595.7 文献标识码:C 文章编号:1004-8456(2005)03-0251-02

《中国食品卫生杂志》2005 年征订启事

《中国食品卫生杂志》(ISSN 1004-8456/CN 11-3156/R)系中华预防医学系列杂志,公开发行,双月刊,96 页。所设栏目论文部分有:论著、实验技术与方法、监督管理、调查研究、综述、食物中毒、CAC 专栏、网络信息等;法规文件部分刊登有关食品卫生的国家法律、法规、标准、行政答复、通告等。读者可以通过本刊及时掌握国家新颁布的食品卫生法律、法规,了解最新食品卫生科研成果,解决工作中遇到的问题,提高论文水平。

本刊可通过邮局订阅,邮发代号:82-450;亦自办发行并常年办理订阅。

自办发行办法如下,2005 年《中国食品卫生杂志》全年售价 78 元(含邮费)。从邮局汇款时请注明订阅册数、详细的收件人地址、单位、邮编、姓名;通过银行汇款的单位,请在汇款的同时寄函或电传我所以下内容:订阅册数、详细收件人地址、邮编、单位、姓名,以便准确邮寄。

希望挂号投寄期刊的用户,每期杂志需加挂号费 3 元,全年合计挂号费 18 元,并请寄款时同时说明要求挂号。

汇款地址:北京市宣武区南纬路 29 号 《中国食品卫生杂志》编辑部

邮 编:100050

联系人:娄人怡

电 话:(010)83132658

电 传:(010)83132658

银行汇款:北京工商银行华威路分理处

账 号:0200022709008904285

户 名:中国疾病预防控制中心营养与食品安全所 请注明“《中国食品卫生杂志》订阅款”

《中国食品卫生杂志》编辑部
2004 年 9 月