

一起阿哥纳沙门氏菌食物中毒调查报告

于金贵 马 萍 陈军华 山东滨州市卫生防疫站 (256600)

1988年6月2日, 市一中职工家属因食烧鸡发生食物中毒, 经调查为阿哥纳沙门氏菌所致。

1 流行病学调查

6月2日, 一中124名教职工及家属午餐食用了某商贩加工的烧鸡138只, 食后10小时, 2人出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状, 12~20小时发病人数达到高峰, 患者共36人症状相似。经调查, 发病者所食烧鸡均未回锅加热, 直接食用。回锅后再食者未发病, 未食烧鸡的3人未发病。

2 临床资料

潜伏期10~28小时, 中位数16.5小时, 病人均以腹痛、腹泻等消化道症状为主。

3 病原学检验

采集食后剩余烧鸡5份及病人(已服药)大便6份,

接种于SS琼脂培养基上增菌培养, 在5份烧鸡、1份大便中检出革兰阴性短小杆菌, 其生化反应符合沙门氏菌特性。该菌与沙门氏菌因子血清反应: O:A—F + + +, O—4 + + +, 与其余O血清不凝集。与H—f + + +, H—g + + +, H—s + + +, 其抗原式: 4:f. g. S—, 确定为阿哥纳沙门氏菌。

4 血清学检验

取发病后3天、15天病人血清各6份, 与分离菌做试管凝集、凝集效价, 初期6份均为1:5+, 恢复期5份1:80+, 1份1:40+。

5 毒力试验

取重20克左右小白鼠4只, 腹腔注射菌悬液0.2ml, 10—15小时全部死亡, 取腹腔内容物重新分离出原病原菌, 对照组正常。

美国新食物标签法规简介

闻芝梅 中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所 (100050)

食物标签是指在食品包装上印制关于内含食品的营养信息, 包括食物所含的总热能, 提供热能的营养素含量, 与健康有关的维生素和矿物质含量, 以及该食物与健康关系的描述。因此食物营养标签将成为提高人们营养知识, 保证食物的营养质量, 指导消费者选择食物的重要途径。

美国新的食物标签法规由美国卫生部(PHS)的食品药品管理局(FDA)和农业部(USDA)的食物安全和监督局(FSIS)参加, 按照美国国会1990年营养标签和教育法令(NLEA)的要求修定。新食物标签法规中, 关于某些必

要的营养成分及食物对健康影响描述的规则, 将于1993年5月开始实行。并于1994年5月前, 所有生产者必须依照新的要求安排食物标签。为了避免由于过早生效对生产厂家造成过多的经济负担, 把营养标签中对强制性(必需)的营养素含量及描述的执行日期从订立法定的日期(1993年5月)延长一年。

新食物标签法规要求所有食物都有标签, 消费者可以从标签上知道产品的营养质量, 标签上列有专为营养标签设计的营养素每日参考值(Daily Reference Value), 各种营