

4 讨论

本次中毒潜伏期为 0.5 ~ 6h, 临床症状明显, 在剩余糯米糍粑、病人呕吐物中同时

检出金黄色葡萄球菌和蜡样芽胞杆菌, 因而可确诊为金黄色葡萄球菌合并蜡样芽胞杆菌引起本次食物中毒。

表 蜡样芽胞杆菌生化反应									
样品名称	葡萄糖	乳糖	木糖	甘露醇	蔗糖	阿拉伯糖	溶血	动力	肉汤
三合村糍粑	+	-	-	-	+	-	+	+	均匀混浊
下河村糍粑	+	-	-	-	+	-	+	+	均匀混浊
病人呕吐物	+	-	-	-	+	-	+	+	均匀混浊

一起嗜水气单胞菌食物中毒的调查报告

冯海青 董胜前

王兆富

贺天笙

连云港市连云区卫生防疫站 (222046)

连云港市卫生防疫站 (222003)

嗜水气单胞菌感染是近年来医学和兽医学面临的新问题。可引起人和家畜多种严重的传染病。据报道：〔1〕嗜水气单胞菌是其病原菌，“hec”毒素是该菌重要的致病因子。但嗜水气单胞菌引起的食物中毒在国内报道不多。连云港 1 家涉外宾馆在 1990 年 8 月 26 日发生 1 起因食用被嗜水气单胞菌感染淡水鱼引起的食物中毒。

1 卫生学调查

连云港某涉外宾馆在 1990 年 8 月 26 日晚餐有 63 人就餐, 食谱是稀饭、馒头、烤饼; 炒鱼片、炒黑鱼、炒鲜贝、西红柿炒鸡蛋、烧青鱼、烧冬瓜、烧丝瓜。食后 1.5h 至 13h 内相继发生 29 人腹泻、腹痛等中毒症状。中毒率为 46%。中毒者最大年龄 59 岁、最小年龄 24 岁、男 25 人、女 4 人。13 名中毒症状较重者住医院治疗, 无死亡、病程 1 ~ 2d。

2 临床表现

腹泻、腹痛、大便呈稀便、水样便、无

脓血便。脐下疼痛、无腹绞痛。继而恶心、呕吐、无喷射状呕吐。低烧、神志清楚。主要的临床表现见表 1。

表 1 29 例中毒者的主要临床表现							
	腹痛	腹泻	恶心	呕吐	发热	头痛	痉挛
例数	26	23	6	11	6	无	无

3 实验室检验

3.1 细菌学检验 将在该宾馆餐厅所采的炒鱼片、烧青鱼、烧丝瓜、西红柿炒鸡蛋皆用冰瓶冷藏送检, 经用改良 HE 琼脂分离、在炒鱼片、烧青鱼、烧丝瓜的样品中发现可疑嗜水气单胞菌生长。6 份病人大便(已服药 10h) 没检出该菌。所有标本均未检出其它肠道致病菌。该菌为氧化酶阳性, 革兰氏阴性杆菌。在分离琼脂平板上为乳白色, 其生化特性见表 2。

3.2 恢复期病人血清中抗体测定

采取患者当天急性期血清与剩菜中分离出的嗜水气单胞菌作试管定量凝集, 其效价均小于 1 :10, 10d 后采取患者恢复期血清 5

份作试管定量凝集、测定效价。其中 1 份 1 :128; 3 份 1 :80, 1 份 1 :40。2 份同餐没发病者前后抗体效价滴度不变。从而进一步证实本次食物中毒为该菌所引起。

4 讨论

嗜水气单胞菌主要分布在水产品中，特

别是淡水环境。可引起淡水鱼暴发性败血症。本次食物中毒经流行病学调查提示是由于淡水鱼体内携带气单胞菌、在烹调加工过程中没被彻底杀灭而引起。由此看来，夏秋季嗜水气单胞菌引起食物中毒不容忽视，在水产品中特别是淡水鱼感染嗜水气单胞菌引起食物中毒应引起重视。

表 2 动力气单胞菌的鉴别特征																	
过氧氧化酶	动力	形态	37℃ 培养基	精氨酸脱氢酶	鸟氨酸脱羧酶	吡啶 F/O	发酵	蔗糖与甘露醇	半乳糖	棉子糖	分解肌醇	NO ₃ 还原	无氮化钠	O/129	淀粉	R N A	吐温 80 脂酶
+	+	+	单或成双杆状	+	-	+	F	+	-	-	-	+	+	+	D	+	+

一起蜡样芽胞杆菌食物中毒的病原学诊断报告

陈玉荣 朱宝玉 马洛成 河南省卫生防疫站 (450003)
廖兴广 孙家振

1993 年 2 月 12 日、郑州某专科学校食堂供午餐后 4h, 陆续 40 人出现头晕、头痛、腹胀、腹痛、呕吐、腹泻(水样便)等症状。经调查, 40 人全部食用了食堂出售的凉拌金针菇、未食者未发病、发病率 100%。根据流行病学调查和病人临床症状、体征、我们怀疑该起中毒为蜡样芽胞杆菌污染金针菇所致。以无菌操作采集病人呕吐物 4 份、凉拌金针菇餐余物 1 份、开水焯过未调拌的金针菇 2 份、进行了病原学检

一起蜡样芽胞杆菌
食物中毒的病原学诊断报告——陈玉荣 朱宝玉 马洛成 等

验。现将检验结果报告如下。

1 病原学检验

菌落测定与分离培养 按 GB 4789. 14—84 方法、将稀释的检样用 L 形棒涂布于甘露醇卵黄多粘菌素琼脂平板、37℃ 培养 20h。7 份检样均培养出蜡样芽胞杆菌。菌落计数凉拌金针菇餐余物为 6. 4 × 10⁶/g, 呕吐物为 3. 8 × 10⁵/g。将上述蜡样芽胞杆菌菌落接种于肉浸液肉汤培养基、