

• 食物中毒 •

一起三小孩由羊角拗引起中毒事故的报告

刘思强 罗 东 巫卓英 广东省梅县卫生防疫站 (514089)

1995年4月19日中午,在梅县程江镇长滩管理区发生一起三小孩由羊角拗[*Strophanthus divaricatus* (Lour.) Hook. et Arn]引起的强心甙中毒事故。经及时送往医院抢救治疗后康复出院,现将调查结果报告如下。

1 流行病学调查

中毒经过 事发当日中午,8岁小女孩李××与邻居小孩李××(女,6岁)及李××(男,5岁)到一山岗庙附近玩耍,不久,三小孩倒在距离此地约150m左右的地方,由附近村民发现后呼喊患者家属,患者家属迅即赶到现场,呼唤三小孩,均无反应,家属抱起小孩迅速乘摩托车到10km外的梅州市人民医院急诊室抢救治疗。在病孩玩耍现场发现散落的枇杷果,羊角拗的花、叶及树枝。

2 临床表现 急诊就诊时,三小孩先后出现不同程度的恶心、呕吐、腹泻、全身抽搐、昏迷。四肢冰冷,脸色苍白,口唇发绀,瞳孔散大,对光反射消失。

未闻及特殊臭味,口腔无流涎,心律齐、心音弱。无杂音,四肢肌张力不强,未引出病理反射。

病孩经催吐、洗胃、导泻、吸O₂、注射阿托品以及对症治疗后,分别于入院48、96、120小时后清醒,均在20d内康复出院。

3 原因分析 据小孩清醒后回忆,发病当日,在山上,8岁李××看见羊角拗的花好看,便去采摘来三人一起玩耍。随后,又去附近摘枇杷果吃,8岁李××吃较多,李姓男孩吃较少,吃后不久三人都感到头痛,随即倒地,不省人事。

我站采集病孩呕吐物,羊角拗的花、叶、树枝以及枇杷果进行化验,在病人呕吐物中检出强心甙物质(甾体母核反应阳性),未检出氰化物、有机磷农药、有害重金属、亚硝酸盐等有害物;从羊角拗的花、叶及树枝中检出强心甙物质,枇杷果中未检出有机磷农药等有毒物质。

4 讨论 羊角拗属夹竹桃科植物,又名羊角拗、牛角、沥口花、猫屎壳、断肠草等。因其果实的两个叉生似羊角,当地又叫“山羊角”。主要分布在福建、广东、广西、云南南部的丘陵地区,路边或矿地丛林中均常见,滨海沙荒灌丛中亦有。此种植物有毒部位为树液、叶、根、花及种子,含多种强心甙,主要有羊角拗素甲、乙、丙等。中毒时引起强心甙中毒症状,误食后不及时治疗会很快致死。

本次报告的羊角拗中毒是由小孩玩耍羊角拗花、叶之后,污染强心甙的手取吃枇杷果引起的。这种间接性引起的食物中毒较少见。

本文蒙陈贵友副主任医师审稿,致谢。

一起福氏志贺氏菌引起的食物中毒的调查报告

张启良 安徽省濉溪县食品卫生监督检验所 (235100)

志贺氏菌食物中毒时见报道,^[1]而在严寒的冬季下。发生则较少。1994年1月,我县某煤矿发生一起210人聚餐后,142人中毒的事件。现将调查结果报告如

1 流行病学调查

1994年1月16日,我县县办某煤矿召开表彰会,中午210人在该矿食堂聚餐。晚7时许首例病人发生后,至次日上午10时,共142人相继发病,发病率为67.6%。该矿食堂为初建矿时建造的,后经改建、扩建,布局仍不合理,配菜间与烹调间在一狭长的房内,通风不良,空气中弥漫着蒸汽,温度、湿度较高。当餐供应的除红烧鱼、红烧肘子、烧鸡块等现烹现吃的热菜外,还有凉拌牛肉、藕、松花蛋、油炸花生米等,主食为米饭、馒头。其中可疑的原因食品为凉拌牛肉,是15日从市场购进的半成品,后经加佐料(原来备有)烧煮约30min,捞出晾在一托盘内,从15日晚10时至次日上午12时食用,存放长达14h,当时室温约20℃。对210名就餐者进行个案流行病学调查发现,吃牛肉者176人中136人发病,发病率为77.3%,未吃牛肉的34人中6人发病,发病率为17.6%,经统计处理,两者有极显著差异($\chi^2=8.97 P<0.001$)。调者中还发现吃牛肉量的多少与发病亦有一定关系,吃牛肉量多,潜伏期短,病情重,6名因发热、脱水严重而住院的患者,其食牛肉量在100~150g之间。临床症状和体征较轻,潜伏期亦长。142名中毒者中男性125名,女性17名,年龄最小者18岁,最大者60岁,性别和年龄与该矿职工的构成有关,无可比性。询问该食堂14名炊事员的病史,参加1993年度健康体检者12名。以即将退休为由未参加体检的炊事员赵××,60岁,半文盲,从事饮食工作40余年,半年前曾患细菌性痢疾,在该矿卫生所诊治,症状消失后,继续上岗从事原工作。

2 临床表现

调查142名中毒者,潜伏期最短为7h,最长为22h,平均潜伏期为14h。

临床症状和体征 以腹痛、腹泻为主,分别占92.3%和100%,部分患者伴有恶心呕吐、头昏、头痛、发烧、心悸、口干等(见表)。腹痛多为阵发性绞痛;腹泻重者20次/d,轻者5~6次/d,开始为稀水样或糊状便,后大部分为脓血便,伴有里急后重,少数为粘液样便。大部分病人在该矿卫生所门诊诊治后,2~3d渐愈。少数(6例)呕吐、发烧症状较严重者,在矿卫生所住院观察治疗,经输液、抗菌素应用、对症处理后,于6日后痊愈,无死亡病例。

3 原因分析

分别采集病人粪便、呕吐物各6份,剩余牛肉2份,该矿食堂14名炊事员的粪便各1份,按规定的方法进行志贺氏菌属的培养分离,^[2]划线接种于SS琼脂平板和麦康凯琼脂平板各一份,经37℃24h培养,在

病人粪便、剩余牛肉及炊事员赵××的粪便培养基上出现无色透明不发酵乳糖的菌落,病人呕吐物未培养出可疑菌落。挑选可疑菌落做生化试验,其生化特性与福氏志贺氏菌相符。进一步做血清凝集试验,最后确认系B群:福氏2a型志贺氏菌。病人粪便、剩余牛肉及炊事员赵××粪便中的菌型相一致。

动物毒力试验 取12只小白鼠,体重为21~23g,随机分为两组。试验组用分离菌株经37℃24h肉汤培养制成菌悬液,抽取0.4mL腹腔注射,对照组用生理盐水腹腔注射。观察中毒表现。^[3]试验组小白鼠在16~18h内全部死亡,剖检肠系膜重度炎症,腹腔内有渗出液等病理变化,对照组无异常发现。

表 142名患者临床症状和体征统计表

症状和体征	例数	占部例数的比 %
腹 痛	131	92.3
腹 泻	142	100.0
恶 心	94	66.2
呕 吐	48	33.8
头昏头痛	56	39.4
发 烧	43	30.3
心 悸	39	27.5
口 干	35	24.6

4 讨论

本起福氏志贺氏菌引起的食物中毒为B群:福氏2a型志贺氏菌,其暴发原因是该矿食堂炊事员赵××为病后带菌者,由于不注意卫生操作,污染了凉拌熟牛肉,虽然时值严寒的冬季,但配菜间内温度较高(为20℃)、湿度亦较高,有利于其生长繁殖,加之存放时间长,牛肉中含有大量的活菌,以致造成本起福氏志贺氏菌食物中毒的暴发。

本起食物中毒给我们几点启示:一是食品从业人员每年进行一次健康检查是必要的,在我国当前经济不发达,管理相对人的健康意识不高的情况下,仍是一种保证食品安全卫生的手段之一。二是要对食品从业人员五病患者和病原携带者加强管理,对痢疾患者和带菌者在治愈后经三次大便培养阴性方可恢复工作。^[4]三是要加强健康教育,做好食品从业人员的卫生知识培训,注意卫生操作,确保食品的安全卫生。四是福氏志贺氏菌食物中毒不但夏秋季容易发生,冬季亦有可能发生,应引起重视。

甄天河、于建设、杨登堂、陈红旗、赵先岚参加了本次调查,淮北市卫生防疫站给予菌群、菌型的鉴定,特致谢。

5 参考文献

1 陈明义. 宋内氏志贺氏菌引起暴发性食物中毒调查报告. 中华预防医学杂志, 1979, 13

(2): 79~ 80

2 中华人民共和国卫生部. 食品卫生微生物学检验志贺氏菌检验. GB 4789. 5~ 84. 1984—12—25
3 上海第一医学院. 食品毒理. 北京: 人民卫生出版社, 1978, 365~ 366
4 黄士雄, 陆均培. 食品卫生与营养必读. 北京: 科学普及出版社, 1991, 86~ 88

北京市 1984~ 1993 年食物中毒发生情况分析

滕仁明 赵 涛 冯来强 北京市卫生防疫站 (100013)

预防食物中毒是食品卫生工作的重要任务之一。本文对 1984~ 1993 年北京市食物中毒发生情况进行了综合分析,以探索食物中毒发生的特征和规律,为预防食物中毒提供科学依据。

1 材料和方法

资料来自于 1984~ 1993 年全市食物中毒的统计资料。^[2]

按食物中毒发生的情况(不同时间、不同空间)、不

同行业以及引起中毒的食品类别、病因、受害人数等进行归类统计。

2 结果与讨论

2.1 10 年来北京市食物中毒的发生状况

1984~ 1993 年北京市共发生食物中毒 502 起,中毒人数 11118 人,死亡 19 人,病死率 0.17%。平均每年发生 50.2 起,中毒人数 1112 人(见表 1)。

表 1 1984~ 1993 年北京市食物中毒发生情况

年份	中毒起数	中毒人数	死亡人数	发病率/10 万	病死率%
1984	141	2658	4	28.3	0.15
1985	55	1690	1	17.8	0.06
1986	57	1446	1	15.0	0.07
1987	82	2259	2	23.1	0.09
1988	38	834	0	7.6	0.00
1989	25	519	2	5.1	0.40
1990	23	378	2	3.7	0.53
1991	23	536	5	5.2	0.93
1992	23	347	1	3.3	0.29
1993	35	1173	1	9.7	0.08
合计	502	11118	19		
均数	50.2	1111.8	1.9	11.9	0.17

由表 1 可见,10 年来,北京市食物中毒发生起数和中毒人数呈下降趋势,特别是 1989 年以来,食物中毒保