

一起由副溶血性弧菌引起的食物中毒调查

陈高尚 (浙江省金华市疾病预防控制中心, 浙江 金华 321002)

2013年9月13日晚21时23分,金华市疾病预防控制中心(疾控中心)接到金华市中心医院防保科医师报告:该院陆续收治了20余例腹痛、腹泻病人,且均参加过9月12日金华市A酒店同一场婚礼晚宴。金华市疾控中心于21时50分赶到现场进行调查处置,现将调查结果报道如下。

1 流行病学调查

调查人员采用统一格式调查表对搜索到的病例进行个案调查,调查内容包括性别、年龄、住址、流行病学史、发病时间、症状、体征、饮食饮水情况。病例定义:参加9月12日金华市A酒店同一婚礼晚宴人员中,出现腹泻≥3次/d或大便性状明显改变,并伴腹痛、恶心、呕吐、发热、乏力症状之一者。

1.1 发病概况

2013年9月12日晚,参加A酒店婚礼晚宴共530人。9月13日凌晨4时出现首例病例,临床表现主要为腹痛、腹泻,至9月15日5时,共有69例陆续到医院就诊,罹患率为13.02%(69/530)。69例中,男性34例,女性35例,年龄最小9岁,最大84岁,平均44岁。最后1例于9月15日5时发病。病例发病时间呈单峰型,主要集中在9月13日8时到17时,共发病55例,占总病例数的79.7%。潜伏期最短为9h,最长为58h,中位数为17.5h。

1.2 临床表现

69例患者均为急性发病,主要症状为腹泻69例(100.0%)、腹痛60例(86.9%)、恶心36例(52.2%)、呕吐30例(43.5%)、乏力15例(21.7%)、发热11例(15.9%,最高体温达39.4℃),腹胀5例(7.3%),头痛3例(4.4%),胸闷3例(4.3%)。腹痛大多为下腹、脐周绞痛,腹泻以水样便为主,次数多者24h内达20次。所有患者经医院门诊治疗后痊愈,无住院病例。

1.3 回顾性队列研究

以参加9月12日晚婚宴的80人为调查对象,根

据是否食用婚宴食谱上的食物进行回顾性队列研究(表1)。结果显示,吃黄鱼干和黄瓜是本次发病的危险因素。

表1 食用不同食物情况比较

菜名	食用		未食用		RR	95% CI
	发病	不发病	发病	不发病		
海蜇	44	13	15	8	1.18	0.85~1.65
黄鱼干	35	6	24	15	1.39	1.05~1.83
黄瓜	40	7	19	14	1.48	1.08~1.83
牛百叶	43	12	16	9	1.22	0.88~1.69
鸭舌	45	16	14	5	1.00	0.74~1.36
红枣	42	10	17	11	1.33	0.96~1.84
芥蓝	35	10	24	11	1.13	0.86~1.49
香麻鸡	53	13	7	7	1.61	0.94~2.75
海鲜羹	56	18	3	3	1.51	0.67~3.40
龙虾	53	14	6	7	1.71	0.94~3.12
帝皇蟹	48	13	12	7	1.25	0.86~1.80
烤乳猪	48	15	11	6	1.18	0.81~1.72
清蒸鱼	48	15	11	6	1.18	0.81~1.72
馒头	50	13	9	8	1.50	0.94~2.39
红烧肉	43	13	16	8	1.15	0.84~1.58
辣椒鱼肚	31	9	28	12	0.11	0.85~1.44
莴苣	36	12	23	9	1.04	0.80~1.37
娃娃菜	42	10	17	11	1.33	0.96~1.84
小面包	36	8	23	13	1.28	0.97~1.70
水果拼盘	48	15	11	6	1.18	0.81~1.72

2 现场卫生学调查

对饭店从业人员健康情况、场所卫生状况、相关食物制作加工过程进行询问调查,并对饭店卫生情况进行现场调查。该酒店持有效餐饮服务许可证,厨房共有从业人员81人,其中冷菜间操作人员6人。从业人员均持有效健康证。从业人员中最近均无胃肠道疾病,手部无暴露伤口,无人员调动情况。6名冷菜间操作人员手上未发现暴露伤口和留长指甲等情况。厨房内环境卫生整洁,餐具、食品容器经消毒后使用,冰箱内未发现生熟混放现象。

3 实验室采样检测

本次调查共采集样品11件。其中病人肛拭子1件,病人粪便3件,留样食品7件(海蜇、龙虾、黄鱼

乐清市50岁以上男性感染艾滋病病毒危险因素调查

刘藏, 邓为民, 杨曙光, 谢建军, 赵城寒, 鲍亚城(浙江省乐清市疾病预防控制中心, 浙江 乐清 325600)

多年来,我国艾滋病(AIDS)防控对象主要是15~49岁人群,50岁以上中老年人群几乎被忽视。但近几年全国监测数据表明,50岁以上中老年人群感染艾滋病病毒(HIV)的人数正日益增加。为了解我市中老年男性感染HIV的危险因素,探讨制定相应的防控措施,我们对乐清市报告的50岁以上男性HIV感染者进行了随访问卷调查,现将调查结果报道如下。

1 对象与方法

1.1 调查对象

截至2012年12月31日,根据艾滋病综合防治数据信息系统报告,以户籍地属乐清市,HIV抗体确证实验阳性时年龄 ≥ 50 岁,且仍然存活的男性HIV感染者或AIDS患者为调查对象。

基金项目:乐清市2012年度科技项目(2012R018)
作者简介:刘藏(1980—),男,主管医师,学士

干、鸭舌、牛百叶、帝皇蟹、香麻鸡),检测项目为沙门菌、志贺菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、霍乱弧菌。检测方法依据GB 4789.10—2010、WS 271—2007附录B1、WS 287—2008附录A1、WS 271—2007附录B3、WS 289—2008附录A、GB 4789.4—2010、GB 4789.5—2010、GB/T 4789.7—2008。结果1件肛拭子和3件粪便样品检测出副溶血性弧菌,且生物学特性一致。金华市中心医院对26例就诊病例的血常规检查显示,白细胞数均呈显著升高。

4 讨论

根据现场流行病学调查、卫生学调查、临床表现和治疗效果以及实验室检测结果,依据《食物中毒诊断标准及技术处理总则》(GB 14938—1994)、《副溶血性弧菌食物中毒诊断标准及处理原则》(WS/T 81—1996),认定本次事件为一起群体性食物中毒事件,中毒餐次为9月12日晚婚宴,致病因子为副溶血性弧菌,发病人数为69例,罹患率为13.0%。

1.2 调查方法

先设计问卷调查表,然后对调查员进行统一培训,由调查员在调查对象知情同意下进行面对面、一对一问卷调查。调查内容包括一般人口学特征、婚姻生活、高危行为及AIDS知识知晓情况等。

1.3 统计方法

调查问卷录入Excel软件,核对后用SPSS 16.0软件进行统计学分析。

2 结果

2.1 人口学特征

共调查 > 50 岁男性65人。年龄分布:被检出HIV阳性时平均年龄为64.2岁,其中最小的50.6岁,最大的86岁。50~70岁有48人,占73.9%。文化程度:文盲21人(32.3%),小学23人(35.4%),初中15人(23.1%),高中3人(4.6%),大学3人(4.6%)。职业分布:农民44人(67.7%),商人8人

国家食源性疾病预防网数据显示,副溶血性弧菌是目前我国沿海地区食源性疾病的最主要致病菌。本次婚宴的冷菜食谱中有海蜇、黄鱼干等海产品,不排除加工过程中导致交叉污染的可能。做好食品安全监督管理,重要的是对加工、销售环节有规范的存放措施,加工过程中避免交叉污染,生熟用具要分开,低温储藏海产品,加工时最好烧熟煮透。同时开展食品安全宣传教育活动,增强食品安全和饮食卫生意识。

本次调查采集了海蜇、龙虾、黄鱼干、鸭舌、牛百叶、帝皇蟹、香麻鸡7种可疑食品的样品,但检测结果全部为阴性。这可能与采集的样品数量不足有关。当日的留样食品基本上只有10~30g,远远少于国家《餐饮服务食品安全操作规范》留样食品不少于100g的要求,且留样食品标签上也未注明留样时间、留样人员和审核人员,影响了检测的结果,也无法保证样品的真实性。建议食品药品监督管理局加强对餐饮行业食品安全监督。

(收稿日期:2014-02-24)