

文章编号:1004-9231(2009)11-0573-01

· 食品卫生 ·

一起误食毒蕈引起的食物中毒调查

孙苏 (江苏省苏州市工业园区卫生监督所, 江苏 苏州 215021)

2008年6月1日,苏州工业园区胜浦镇1名外来务工人员吴某,在租住地附近的草地上采摘了野蘑菇,回家煮食后致4人发生食物中毒。现将调查及处置情况报告如下。

1 流行病学调查

1.1 中毒情况

6月1日中午12时,外来人员吴某在租住地附近的草地上采摘了约100g野蘑菇,回家后制成蘑菇汤。下午1时吴某与其2个儿子、1个女儿一起食用。下午2时出现首例病人,至下午4时4人均发病,罹患率为100%。中毒病人男性2人,女性2人,年龄19~48岁。4名病人中餐食谱为:野蘑菇汤、炒白菜、米饭。

1.2 临床表现

病人发病急骤,短时间内出现恶心、呕吐、头晕、腹痛、腹泻、稀水样便、四肢无力,1名重症病人出现昏迷。潜伏期最短为1h,最长为3h,平均为2h。4名病人先后被送至镇卫生院,予洗胃、导泻、补液治疗。下午5时40分,4名病人被转至九龙医院,经再次洗胃、导泻和对症治疗,转入ICU病房。同时,根据病人病情轻重先后给予血液透析、保肝治疗以及维持体液及酸碱、电解质平衡治疗,并对1例重症病人采取了紧急血浆置换术等措施。经医院全力抢救和精心治疗,4名病人6d后痊愈。

1.3 现场情况

调查人员赶赴吴某租住地,在厨房垃圾桶内发现有野蘑菇根若干,同时在吴某采摘野蘑菇的草地上采集了约30g野蘑菇。

2 鉴定结果

将在吴某租住地厨房垃圾桶内发现的野蘑菇根及草地上采集的野蘑菇,送至苏州大学及苏州农业技术学院进行形态学鉴定,确定该野蘑菇为白毒鹅膏菌。

3 事件处理经过和采取的措施

接到医院的报告后,园区社会事业局立即启动食物中毒应急处理预案,在第一时间组织有关专家分析病因和病情,制定抢救方案,不惜一切代价抢救病人。同时组织疾控中心、卫生监督人员进行流行病学调查和现场控制,在事发地草地上竖立了警示标志,在媒体和网络发布了禁食野蘑菇的预警,并要求各镇政府在外来人员聚集地加强宣传工作。

4 讨论

经流行病学调查及专家鉴定,证实这是一起误食毒蘑菇引起的食物中毒。

蘑菇又称蕈类,在我国资源丰富、种类极多、分布广阔,是一种很珍贵的食品。在众多的蘑菇中有一部分为毒蘑菇。由于毒蘑菇和可食蘑菇在外观上较难区别,因此人们容易误食而引起中毒^[1]。据吴某诉说,其在河南老家也有采食类似野蘑菇的经历,均未发生过食物中毒。分析本次食物中毒的主要原因,可能是菌类在生长繁殖过程中,由于受季节、地域环境、土壤等条件的影响,导致野生菌类的变异,使原来无毒或低毒的菌类毒性增大,造成中毒事件。如果无毒菌与有毒菌长在一起,也可能发生杂交而产生毒性。鹅膏菌在不同生长时期毒素含量有较明显变化^[2],误食后中毒表现也不同。

作为卫生监督部门,应加大宣传力度,使广大群众切勿采摘、购买自己不认识的蘑菇食用,毫无识别毒蘑菇经验者,更不要自采蘑菇食用。

5 参考文献

[1]胡晓抒,袁宝君.食源性疾病的预防控制[M].南京:南京大学出版社,2005.

[2]邓旺秋,李泰辉,宋斌,等.致命鹅膏不同生长时期 α -amanitin毒素的含量变化[J].菌物学报,2006,25(1):109-114.

(收稿日期:2009-02-13)

作者简介:孙苏(1966—),男,副主任医师,学士。

4 参考文献

[1]马伟科,梅振华.卫生行政法证的证据及收集方法探讨[J].现代预防医学,2006,33(8):1403-1404.

[2]卞建林.证据法学[M].北京:中国政法大学出版社,2005:95-100.

[3]盛勇.浅议行政处罚的证据取得[J].中国工商管理研究,2003,128

(7):48-49.

[4]郭立新.检察机关侦查实务(讯问对策、询问技巧、翻供翻证卷)[M].北京:中国检查出版社,2005:177-178.

(收稿日期:2009-04-02)