

# 从酵米面中毒死亡尸检心血中检出黄杆菌

秦皇岛市卫生防疫站 黄钟玉 王翠荣 李学哲

1984年6月11日秦皇岛市青龙县发生一起因食用酵米面制品引起的食物中毒,全家七口人进食,五人死亡。从病人食用的酵米面及尸检心血中,分离出酵米面黄杆菌三株,经产毒试验,可使试验动物发生急性中毒死亡。经卫生部食品卫生监督检查所鉴定,血清分型均为O—V型。

该农户于6月11日晚,将家制酵米面制成片汤食用,除儿媳食用一碗、一岁孙儿食用2匙外,均进食3—5碗,分别于餐后1—18小时发病,36小时死亡第一例。虽经医院抢救,五人相继死亡。

患者主要症状与有关报导[1,2]一致。其中一例死亡后进行尸检,该死者生前先后进食酵米片汤5碗,第一次进食2碗,一小时后即出现上腹部不适,隐痛,恶心,呕吐后又吃了3碗,次晨全身无力,腹痛,腹泻,约40小时后入院,抢救无效,住院一日死亡。住院时体温不高,死亡前八小时37.1℃,前四小时38.8℃。

根据中毒食品及病人临床症状,印象诊断为酵米

面中毒。遂即对病人食用及家属中保存的酵米面、尸检心血、胃肠内容物等进行病原检定[1,2]。通过涂片染色、培养、生化试验、产毒试验及血清学试验,从病人食用酵米面、尸检心血中分离出三株酵米面黄杆菌。形态、培养特性、生化反应符合酵米面黄杆菌特征,产毒试验能使小白鼠在2—6小时死亡,血清分型皆为O—V型。以上结果证实本次食物中毒的病原为酵米面黄杆菌。

尸检心血分离出黄杆菌在国内有关资料尚未见报导。本菌对热抵抗力不高,56℃5分钟即可杀死。为何病人血液中出现本菌?我们考虑可能由于病人所食酵米面片汤加热不充分或因餐具、容器污染,生熟不分而食入活菌所致。

## 参 考 文 献

- [1] 酵米面中毒病因研究协作组, 酵米面(原称臭米面)中毒病因的研究报告, 卫生研究, 2:1 1981
- [2] 河北省卫生防疫站侯正宗等, 酵米面中毒病因实验研究, 河北医药, 4:1 1983

## 五、讨 论

1. 通过实验表明梨中含有光过敏性物质,并且有产生光过敏性物质的霉菌,原梨或梨培养物均能使家兔发生光过敏性皮炎,其症状、恢复过程与人群中发生的中毒极为相似,可以认为人群发生的中毒确系是因食梨而引起的光过敏性食物中毒。

2. 家兔食用高剂量梨霉菌浆培养物发生光过敏性皮炎与对照组有极显著性差异( $X^2 = 7.20$ ,  $P < 0.01$ )。低剂量组与对照组有显著性差异( $X^2 = 6$ ,  $P < 0.05$ ),而且从高低剂量组的发病率可看出摄食多,发病率高的趋向。

3. 通过霉菌分离鉴定实验,初步可知引起中毒的霉菌是寄生在梨中的木贼镰刀菌,产生毒素是麩草镰刀菌毒素(麩草镰刀菌烯醇),这种毒素可由动物

消化道吸收,通过光作用才能在皮肤发生光过敏反应。潜伏期为1~3天。

## 六、结 论

本次中毒事件是较为罕见的因食梨而引起的光过敏性中毒事件,在梨的收获或贮运期间该菌寄生在梨内并产生麩草镰刀菌毒素,这种毒素,可通过人或动物消化道吸收,在光的作用下,发生光过敏性皮炎。

## 参 考 文 献

- [1] 李凤岐等, 霉菌皮炎558例临床分析 中华皮肤科杂志 15(3) 168, 1982
- [2] 崔鸿斌, 阿城县罐头厂生产梨罐头工人发生光过敏性皮炎的调查报告 内部资料 1975
- [3] 哈尔滨医科大学卫生系教材 霉菌及霉菌毒素 1974