

2.1 敏感性和特异性 应用 IEST、GS-CLPT 检测 45 例旋毛虫病人, 阳性率分别为 95.6%、93.3%, 其中用 IEST 和 GS-CLPT 两法检测均为阳性者 41 例(91.10%), 均为阴性者 1 例(2.2%)。阳性率之间经 χ^2 检验 ($P > 0.05$), 差异无显著意义。IEST 对健康人感染旋毛虫大鼠及其他肠道寄生虫病人的检测结果(附表)。

附表 IEST 检测不同血清试验结果

血清种类	例数	阳性数	阳性率 (%)
旋毛虫病人	45	43	95.6
旋毛虫大鼠	19	19	100
钩虫病人	14	1	7.1
鞭虫病人	30	2	6.7
蛔虫病人	26	0	0
健康人	33	0	0

2.2 IEST 阳性血清反应滴度与 GS-CLPT 环沉率 43 例 IEST 阳性的旋毛虫病人血清的阳性反应滴度为 1:10, 最高滴度为 1:160, 几何平均滴度为 1:51.9, 其中 1:10~1:20 者为

30.2% (13/43), >1:20 者为 69.8% (30/43)。1 例钩虫病人和 2 例鞭虫病人假阳性血清的阳性滴度均为 1:10。GS-CLPT 环沉率 1~2% 者为 23.8%, $\geq 3\%$ 者为 38.1%, $\geq 5\%$ 者为 38.1%。

检测结果表明: GS-CLPT 与 IEST 法检出率符合程度较高。GS-CLPT 检测旋毛虫病和常规环幼沉淀法比较, 不用蜡封片的繁琐步骤, 且省时、省力。IEST 法使用幼虫切片抗原, 取材方便, 制备较 GS-CLPT 分离活虫体简便, 经济, 利用酶促反应的放大效应出结果快, 具有较高的敏感性和特异性, 作为旋毛虫病的临床诊断和流行病学调查的一种免疫学方法, 具有较大的实用价值。

参 考 文 献

1. 殷水龙, 等. 江苏医药 1981, 7(3):160.

(1991-06-24 收稿)

7 起酵米面食物中毒资料分析

辽宁省开原市卫生防疫站 (112300) 姜国瑾 李荣坤 郭宝林

开原市及毗邻的西丰县位于辽北地区, 其东部山区有食用酵米面(臭米面)的习惯。也是酵米面引起食物中毒的高发区。为了探讨本地区酵米面食物中毒发生与气温、气湿等气象因素间的关系, 现就本地区 1981、1985、1989 3 年间的 7 起酵米面中毒资料进行分析。

资料来源于开原市、西丰县卫生防疫站食物中毒报告卡及原始流调资料。同期气温、相对湿度等有关气象数据来自开原市、西丰县气象局。

中毒时间 7 起酵米面食物中毒 43 人, 死亡 21 人, 死亡率 48.8%。7 月份 4 起, 8 月份 3 起。调查发现, 该地区一般在 6 月初将玉米或高粮米浸泡发酵, 经常温自然发酵 1.5 个月后, 经淘洗, 晾干磨成米面, 贮存布袋内, 待 7~9 月份食用。

中毒发生率同期的气象特征 分析结果表明, 制

作和贮存酵米面的季节阴雨连绵, 气温气湿明显升高, 为椰酵菌的污染及产毒提供了有利条件。中毒前 10 天的日平均气温为 21.6~25.5℃, 相对湿度为 80~90%, 并有多次大雾天气。

通过对本地区 7 起酵米面食物中毒资料分析, 认为该菌引起的食物中毒具有明显的季节性, 与酵米面贮存时间、温度、湿度关系极为密切。由于椰酵菌污染产毒主要发生在酵米面的贮存过程中, 因此贮存一周后食用危险性最大, 应格外引起重视。本文分析的结果与文献报告相似, 椰酵菌产毒最佳温度为 20℃, 相对湿度为 80~90%。我们认为本文所获的气温、气湿及大雾等天气情况, 是引起开原地区 7 起酵米面食物中毒的主要因素; 亦可做为本地区预测、预报酵米面中毒的参考依据之一。当然, 酵米面中毒的影响因素还很多, 有待于我们今后进一步探讨。

(参考文献略)

(1991-03-15 收稿 1991-09 修回)