

流不畅。对首次献血者应特别注意心理护理,采血过程中可多与其交谈,以分散其注意力,避免因高度紧张造成血管痉挛引起的血流不畅。采血操作中,应做到轻、准、稳,对献血者态度和蔼,语言亲切,消除其紧张心理,以保证采血顺利,提高采血成功率。

3.5 采血器材的检查。采血前除常规检查血袋(有效期及有无破损)及保养液外,还应仔细检查血袋的导管有无粘连、扭曲、打折现象,以便及时处理或更换,以保证采血过程顺利进行。

总之,为了提高无偿献血工作质量,以发展更多固定无偿献血者,必须从自己做起,提高采血操作技术水平,提高采血成功率,降低二针穿刺的发生。避免血液资源的浪费,保证血液质量,保障人民群众的身体健康,推动无偿献血工作的开展。

参考文献

[1] 陈侠英. 采血不畅原因分析及预防措施[J]. 临床医学工

程, 2009, 6(10): 54-55.

[2] 杜平京. 体检血标本采集中心存在的问题分析及护理对策[J]. 现代护理, 2006, 12(13): 1209-1210.

[3] 陈如燕, 吴英. 体检人群静脉采血心理沟通的需求与护理对策[J]. 解放军护理杂志, 2011, 28(3): 68-70.

[4] 吴红霞, 王春筠, 田志毅, 等. 四种不同状态下静脉采血对血液流变学影响的研究[J]. 中国误诊学杂志, 2011, 11(5): 1048-1049.

[5] 尚德慧, 倪洪涛, 黄顺爱. 护理干预对患者静脉采血不良反应的影响[J]. 中国实用医药, 2011, 6(9): 209.

[6] 阎友芬. 两种扎止血带方法进行静脉穿刺的效果观察[J]. 护理研究 2007, 21(7): 1859-1860.

(收稿日期: 2011-10-31)

泡沫法检测豆角皂甙食物中毒的调查

齐文信, 张瑞忠(吉林省蛟河市疾病控制中心 132500)

【关键词】 泡沫法; 皂甙; 中毒

DOI: 10. 3969/j. issn. 1672-9455. 2011. 24. 083 文献标志码: B 文章编号: 1672-9455(2011)24-3072-01

从 2011 年 4 月起, 因修建长春至珲春高速铁路, 蛟河市来了 1 000 余名南方人(以安徽省为主), 由于这些南方人的饮食习惯与当地差异较大, 从 7 月下旬至 10 月, 因食用炒豆角(豇豆宽)引发了 3 次群体性食物中毒。为总结经验教训, 特将调查结果总结如下。

1 3 次食物中毒事件

第 1 次发生在 2011 年 7 月 18 日, 地点: 蛟河市黄松甸乡; 中毒群体: 中铁二局第三施工队职工; 中毒例数: 42 例。中毒原因: 当日晚饭 45 例食用炒豆角, 导致 42 例中毒, 发病率为 93. 33%(42/45)。

第 2 次发生在 2011 年 8 月 16 日, 地点: 蛟河市庆岭乡, 中毒群体: 中铁二局第七施工队职工; 中毒例数: 67 例。中毒原因: 当日午饭 67 例食用炒豆角, 造成 67 例中毒, 发病率 100%(67/67)。

第 3 次发生在 2011 年 9 月 12 日, 地点: 蛟河市白石山镇; 中毒群体: 中铁二局第四施工队职工; 中毒例数: 26 例。中毒原因: 当日晚饭 29 例食用炒豆角, 造成 26 例中毒, 发病率 89. 66%(26/29)。

3 次食物中毒总体发病率为 95. 75%(135/141)。

2 中毒症状

3 次食物中毒的总体临床特征以恶心、呕吐、头晕为主。恶心 135 例(100%), 呕吐 126 例(93. 33%), 腹痛 98 例(72. 60%), 腹泻 22 例(16. 30%), 头晕 112 例(82. 96%), 头痛 86 例(63. 70%), 昏迷抽搐 2 例(1. 48%)。

3 治疗

3 次食物中毒总例数为 135 例, 其中 81 例住院治疗, 38 例口服镇痛、抗菌药物, 16 例未经任何治疗而痊愈。住院治疗主要是静脉注射葡萄糖及生理盐水促进排泄, 辅以其他对症治疗, 一般当日症状就基本消失, 严重者需住院治疗 2~3 d, 无后遗症, 无死亡病例。

4 诊断依据

由于目前对皂甙的检验尚无国际标准方法^[1], 所以作者以泡沫法分别对患者呕吐物和剩余炒豆角进行定性分析, 3 次食物中毒的剩余炒豆角泡沫试验均为阳性, 阳性率 100%, 而在所采集到的总共 82 例呕吐物中, 阳性者 62 例, 阳性率为 75. 61%, 结合临床症状和治疗最后全部确诊为豆角皂甙性食物中毒。

5 讨论

5.1 2011 年 7~9 月(豆角成熟期)发生了 3 次因食用炒豆角导致的群体性食物中毒, 且全部为安徽人, 说明南方人对东北的豆角不适应, 对豆角中的皂甙成分缺少抵抗能力, 所以提醒南方人来东北尽量不吃炒豆角。

5.2 炒豆角在蛟河市也偶尔发生中毒事件, 而炖豆角是蛟河市的家常菜却从未发生过中毒, 说明长时间的高温可以破坏豆角中的皂甙活性^[2-3], 而炒豆角加温时间短, 内部皂甙成分很难灭活, 所以造成食物中毒。

5.3 食物中毒的典型特征是进食者发病, 不进食者不发病, 3 次食物中毒中有两起没有全发病, 其原因可能与豆角中的皂甙含量、进食量及个人体质有关。

参考文献

[1] 叶世柏. 化学性食物中毒与检验[M]. 北京: 北京大学出版社, 1989.

[2] 许文. 一起皂甙中毒的实验室分析[J]. 中国卫生检验杂志, 2008, 18(8): 1653-1654.

[3] 吴海娟, 吴永雄, 黄福松, 等. 一起集体食堂食物中毒调查[J]. 中国热带医学, 2008, 8(9): 1626-1627.

(收稿日期: 2011-07-22)