【短篇报道】

一起误食"瘦肉精"致食物中毒的调查报告

林龙武,吕跃进,林巧妹

(福建省漳州市疾病预防控制中心,福建漳州 363000)

[关键词] 食物中毒;瘦肉精;疾病控制

[中图分类号] R155.3 [文献标识码] C

[文章编号] 1004-8685(2011)03-0768-01

2009年12月1日龙海九湖蔡坑村村民13人因食用自制手抓面引起食物中毒,出现心跳加快、血压升高、四肢颤抖、头晕、呕吐等临床症状,经流行病学调查和实验室检验证实,该事件是误食"瘦肉精"即盐酸克伦特罗所致的食物中毒。

1 流行病学调查

1.1 事件经过

2009年12月1日傍晚,我中心接到龙海九湖卫生院报告,该镇蔡坑村蔡某一家食用自制手抓面引起食物中毒。当即派卫生监督员前往核实调查。调查了解到的情况是:12月1日傍晚,蔡某一家人于6时共进晚餐,主食是自制手抓面,菜是炸豆腐、炒大白菜、草鱼汤。其中13人食用手抓面后均出现中毒症状,2人只食用菜和汤未食用手抓面无出现中毒症状。食用手抓面量最多的有6人各约400g,最少的为两个小孩各约100g。

1.2 流行病学特点

本次发生中毒的村民都在自家进食手抓面。潜伏期最短为食后 10 min,最长为 30 min 后发病。其中男性 7 人、女性 6 人,最大年龄 78 岁,最小年龄 10 岁。中毒患者无性别、年龄差异。同桌中进食手抓面量多的,症状较重,进食手抓面量少的则较轻,未进食手抓面的不发病。所有中毒患者都相继出现头晕、胸闷、心慌、心率加快、全身乏力、四肢肌肉颤动等临床症状,其中 8 人还出现呕吐症状。经镇卫生院给予输液、口服阿替洛尔等对症治疗,患者症状明显缓解,1 天后除少数患者还有肌肉颤动外,其余的症状基本消失。

2 卫生学调查

卫生监督员对蔡某家进行调查分析。察看制面现场和厨房,卫生状况都较好,制面原料面粉、地瓜粉、食用碱从外观上看无异样。事发两天前,蔡某家还食用同批原料制作的手抓面,一家无发生中毒症状。鉴于这次事件蔡家成员中有食手抓面者才发病的这一现象,故对剩余面粉、地瓜粉、食用碱及手抓面和呕吐物各采集一份,送我中心检验科检验。经液相

色谱仪定量分析,在地瓜粉、手抓面和呕吐物的样品中均查出"瘦肉精",含量分别为1169 mg/kg、13.5 mg/kg和1.6 mg/kg。追问得知蔡某在一星期前从黑市上买了一斤"瘦肉精",未告诉家人用途,随便放在房间一处,准备在生猪销售前20 d开始添加饲养。事发当天傍晚,蔡某在制作手抓面过程中发现地瓜粉不够用,叫10岁的儿子到房间取些地瓜粉,于是儿子就从这包类似地瓜粉的"瘦肉精"中抓了两把包在纱布中交给父亲,蔡某就把"瘦肉精"当作地瓜粉添加到手抓面中。经流行病学调查和实验室检测结果证实,可以确定这是一起误食"瘦肉精"致食物中毒的事件。

3 讨论

"瘦肉精"化学名盐酸克伦特罗,分子式 $C_{12}H_{18}C_{12}N_2O$ · HCl,化学结构 a - [(叔丁氨基)甲基]-4-氨基-3,5-二氯苯甲醇盐酸盐,是一种 β 肾上腺受体激动药,口服后在胃肠道被迅速吸收,10 min ~ 20 min 发生药效,健康人一次摄入 20 μ g,就有不适症状,当摄入 100 μ g ~ 200 μ g 时就会导致中毒。中毒症状有心慌、心动过快、心悸胸闷、四肢肌肉颤动、头晕、乏力等,与本事件中毒患者的临床表现基本一致。

国家于1997年已明令禁止盐酸克伦特罗在家畜业中使用,但非法使用现象屡禁不止。由于盐酸克伦特罗进入动物体内后分布快,能够改变养分的代谢途径,促进动物肌肉蛋白的合成,抑制脂肪的合成和积累,使生长速度加快,瘦肉增加。所以一些饲料加工厂业主和饲养户受利益驱动,置法律于不顾,在饲料中添加了"瘦肉精"。近年来,我市曾发生多起食用猪肝、猪肺而引发"瘦肉精"中毒事件,严重危害人民的身体健康。为杜绝此类事件的继续发生,呼吁有关部门加大法规宣传的力度,普及食品卫生知识,严格控制"瘦肉精"销售渠道,严禁在饲料中添加"瘦肉精",对屡教不改者,应从重处罚。同时定期对屠宰场的生猪进行抽样检查,确保人们吃上放心食品,保障人民的生命安康。

(收稿日期: 2010 - 11 - 30)

[作者简介] 林龙武(1956-),男,副主任检验技师,主要从事食品卫生检验工作。