

## [参考文献]

[1] WHO. The world health report 2002[R]. Geneva: WHO, 2002: 36.

[2] 中国肥胖问题工作组数据汇总分析协作组. 我国成人体重指数和

腰围对相关疾病危险异常的预测价值: 适宜体重指数和腰围切点的研究[J]. 中华流行病学杂志, 2002, 23(1): 5-10.

[3] 中国慢性病报告 2006[R]. 北京: 卫生部疾病预防控制局, 中国疾病预防控制中心, 2006: 10.

## • 食 品 卫 生 •

## 一起农药甲拌磷致食物中毒的调查

李大罕, 单建声, 周振涛, 甄, 李永久, 李卫东  
(赣榆县疾病预防控制中心, 江苏 赣榆 222100)

【关键词】 甲拌磷; 鲫鱼; 食物中毒

【中图分类号】 R139.3 【文献标识码】 B 【文章编号】 1006-9070(2010)05-0037-02

赣榆县地处黄海之滨, 每年夏、秋季因食用海产品引起的食物中毒时有发生<sup>[1]</sup>, 冬季则较为少见。2010年1月本县某村发生一起6人食物中毒事件。接到报告后, 立即组织专业人员进行调查处理, 最后确认是食用因农药甲拌磷污染的鲫鱼所致。

### 1 发病情况

首例病例于2010年1月27日凌晨2时发病, 其后又5人陆续发病, 分布在3个农家, 分别为3例、2例和1例。6人中男女各3例, 年龄最小9岁, 最大50岁。主要临床表现为恶心、呕吐、腹痛、头晕、乏力等症状。呕吐次数不等, 最多9次。其中4例病情较重, 3例出现皮肤紫绀, 1例出现昏迷。双肺满布中细湿罗音, 呼吸不规则, 胆碱脂酶均低于正常值(7 000~19 000 u/L)。4例病人由县医院收院治疗, 住院最长者8 d, 最短者2 d, 最后均治愈出院。2例因症状较轻在村卫生室诊治, 次日治愈。

### 2 现场调查

发病时间集中在1月27、28日, 27日发病5例, 28日发病1例。潜伏期为3~8 h。6例患者均为该村常居人口, 无外出史。6例病人所在的3户家庭当日菜谱都较单一, 主食为米饭或煎饼, 菜为鲫鱼和白菜、萝卜等, 所有的粮食、油盐、煎饼等食品均与已往无异。经进一步调查发现, 6例病人虽发病时间各异, 但发病前的可疑菜谱中均有鲫鱼, 且鲫鱼均系在同一水库中

捕捞。水库边的滩涂中有一5×10 m大小的池塘, 该池塘边发现1个辛硫磷的农药瓶。全村居民只有此3户食用了该水库的鱼, 其他居民没有食用该鱼。

### 3 实验室检测

现场采集病人家中食剩的熟鲫鱼样品、可疑池塘中的活鲫鱼、水样, 同时采取了相邻2 m的另一池塘的水样, 送连云港市疾病预防控制中心检测。检测结果显示: 食剩鲫鱼样品、活鲫鱼样品和可疑污染池塘水样均检出甲拌磷。其中中毒者食剩鲫鱼中甲拌磷结果为160 mg/kg, 鱼塘内活鲫鱼为140 mg/kg, 池塘水样为40 mg/kg, 而相邻的池塘水样中未检出。

### 4 讨论

本次调查结果表明, 6例患者有共同的就餐史, 临床症状相似, 在食剩的熟鲫鱼和池塘活鱼及水中均检测到甲拌磷, 结合病人临床表现、实验室检测和流行病学调查结果, 根据国家食物中毒诊断标准<sup>[2]</sup>, 认定这是一起因食用了污染有甲拌磷的鱼引起的食物中毒。甲拌磷属于高毒有机磷农药, 毒性大、残留期长, 2002年国家农业部明文规定, 严禁甲拌磷农药在蔬菜、果树、烟草、茶等农作物上使用。但由于受市场利益的驱使, 违规销售、使用甲拌磷农药的现象仍然存在。本次食物中毒事件的原因, 很可能就是个别不法者在池塘内投放甲拌磷捕鱼所致。

为预防类似食物中毒的发生, 建议: ①农业部门应

加强对农药管理, 认识到做好禁止销售、使用甲拌磷等禁用农药工作的重要性, 防止该类农药流向社会; ②水利部门要做好水源保护, 建立防护网, 设立告示牌, 在水源保护区内, 禁止从事可能污染水体的一切活动; ③卫生部门对食物中毒的救治要常抓不懈, 在低发季节, 仍要加强业务培训, 提高医务人员的诊治水平, 保护人民群众的身体健康。

[参考文献]

[1] 林祥田, 张雨, 李继波, 等. 一起贝类藻毒素中毒调查分析[J]. 中国食品卫生, 2009, 21(3): 265-267.  
[2] GB/4938—1994, 食物中毒诊断标准及技术处理总则[S]. 北京: 中国标准出版社, 1994.

• 环 境 卫 生 •

KTV 场所环境质量状况及其对工作人员健康影响的调查

刘敏

( 句容市卫生监督所, 江苏 镇江 212400 )

【关键词】 KTV 场所; 空气质量; 健康影响  
【中图分类号】 R126.4 【文献标识码】 B 【文章编号】 1006-9070(2010)05-0038-02

KTV 场所人群密集, 人员逗留时间较长, 在环境质量方面与其他公共场所相比有着一些不同的特点。为了解其环境质量状况, 提出相应改进措施, 以保障 KTV 场所人员的身体健康, 于 2009 年 5 月对句容市 20 家 KTV 场所进行了环境质量指标测定与评价, 同时对从业人员进行了健康影响的问卷调查, 结果报告如下。

1 材料与方法

1.1 调查对象 随机抽取句容市 20 家 KTV 场所, 在其营业时间进行采样。空气采样根据营业面积, 每家设 3~4 个采样点, 每点采平行样本 2 个; 噪声、气温、相对湿度、气压等每家各设 1 个点。同时对 KTV 从业人员进行问卷调查。

1.2 调查内容 微小气候(气温、噪声、相对湿度); CO<sub>2</sub>; 空气耗氧量(AOD); 噪声; 细菌菌落数。问卷调查内容包括从业人员基本情况、病史, 以及眼睛、鼻黏膜、咽喉部刺激症状, 神经系统症状(失眠、多梦、记忆力减退、头晕、头昏等), 呼吸系统症状(咳嗽、咳痰、哮

喘、胸闷)。按工龄<2 年、2~ 年、5~ 年 3 个组进行统计分析。

2 结果

2.1 微小气候 20 家 KTV 场所室内气温、相对湿度平均值虽在正常范围之内, 但其超标率仍然分别为 15.0%、30.0%。噪声则严重超标, 超标率为 100.0%, 见表 1。

表 1 句容市 KTV 场所的气温、相对湿度与噪声监测结果

指标	$\bar{x} \pm s$	超标数	超标率(%)
气温(℃)	26.5 ± 2.4	3	15.0
相对湿度(%)	60 ± 15	6	30.0
噪声[dB(A)]	89 ± 3	20	100.0

2.2 空气质量 20 家 KTV 场所空气质量综合评价结果为: 5 家清洁, 10 家污染, 5 家严重污染, 污染率 75.0%。从单项指标看, CO<sub>2</sub>、AOD 超标率分别为 50.0% 和 80.0%; 细菌总数超标率为 10.0%, 见表 2。