【突发事件调查】

1 起甲胺磷引起的食物中毒调查

于建新,王斌

(广西壮族自治区崇左市卫生监督所,广西 崇左 532200)

中图分类号: R155 51

文献标识码: D

文章编号: 1672- 9153(2008) 09- 0859- 02

2005 年 12 月 16 日, 崇左市某技工学校有 10 多名学生陆续出现头晕、恶心、呕吐、腹痛等症状, 经流行病学调查、临床表现及实验室检查, 认定这是 1 起食用甲胺磷农药污染的白菜导致的食物中毒。

1 中毒经过

崇左市某技工学校位于南宁市大沙田经济开发 区, 为一所民办寄宿制技工学校。设有3个年级22个 班 1 232 名学生, 在外实习 400 人, 在校学生 832 名。 该校有学生食堂1家、小炒部1家。学校午餐时间为 12:00~13:00。2005年12月16日12:30,二年级(1) 班的吴某某(男,18岁)在小炒部用餐后,13:00开始出 现恶心、头晕、呕吐(呕吐物为胃内容物)等症状,即到 医务室就诊。之后陆续有同在小炒部就餐的学生出现 类似症状。该校校医疑为食物中毒,马上向校领导汇 报,并报告崇左市卫生监督所。由于学校医务室条件 有限,校领导决定就近把出现症状的学生送到南宁市 第二人民医院就诊, 到 17: 20 已有 53 人发病。医院 根据病史(进食史)和病人发病急并伴有头痛、恶心、呕 吐、多汗、胸闷、视力模糊、无力等症状初步诊断为农药 中毒, 马上进行催吐、洗胃和注射小剂量阿托品抢救治 疗。截止19:30,共有106人入院观察治疗。经个案 调查, 确定中毒人数为 91 例, 其中 15 例中毒较重学生 住院治疗, 罹患率为 10. 93% (91/832)。 南宁市第二 人民医院通过对第一批 12 例学生全血胆碱脂酶活性 测定结果(9 例全血胆碱脂酶活性为 50%~ 60%、3 例 为60%~70%)及临床表现,确诊为有机磷农药中毒。 15 例住院治疗患者都出现了有机磷农药中毒的较典 型的临床表现。76 例中毒学生在南宁市第二人民医 院经解磷定并补液治疗后, 留院观察 1 d 恢复正常而 返校, 中毒较重的 15 例住院者 7 d 后痊愈出院, 无续 发病例. 无死亡病例。

2 流行病学调查

21 食谱的调查 12月16日中午该小炒部共提供炒白菜、猪肉炒芹菜、炸花生、油豆腐、排骨、鸡肉、烧

作者简介: 于建新(1958~), 女, 大专, 主管医师, 研究方向: 卫生监督 稽查及公共卫生监督管理。 鸭、蒸鱼、牛肉炒芹菜、焖黄豆、焖油果、炒豆芽、炒酸菜、猪肉焖腐竹、碎肉炒玉米、水煮鸡蛋,香煎荷包蛋、炒土豆丝、碎肉炒洋葱、蒸芙蓉蛋,碎肉豆腐共21种菜品。所炒的白菜仅剩余半碗。白菜(40 kg)是该食堂采购人员于15日17:00从南宁市淡村市场一名菜贩子处购买的,回来后堆放在案台下。16日午餐将20kg的白菜先用水浸泡约30 min、冲洗干净、切碎,然后用开水烫过以后放到油锅进行翻炒。开餐后,所炒的白菜很快卖完。于是,小炒部工作人员又将15 kg的白菜用水简单冲洗后切碎直接炒熟后卖给了学生,30 min 后学生开始出现中毒症状。经调查发现,91 例中毒患者中,84 例食用过后炒的白菜,因此怀疑本次中毒可能与后炒的白菜有关。

2 2 现场 卫生学调查 当日在学校食堂就餐的有648人,无1人出现中毒症状。发生食物中毒的现场在该校小炒部。该小炒部由私人承包,持有效《食品卫生许可证》,经营项目为现卖小炒,工作人员 3 人均持有效健康证。小炒部原是教师宿舍,面积约 10 m²。由于工作场所狭小,该小炒部没有明显的功能分区。内有一个水笼头,没有洗菜的专用池,只有一个塑料盆用作洗菜;右侧有1个三孔峰窝煤炉用作煮饭,有一柴油炉用作炒菜,最里面靠墙摆放两张课桌用作切配,刀、板各 2 个,塑料框 8 个放置其上,无生熟标志,卫生条件较差。

2 3 临床资料 91 例中毒患者,均有在小炒部就餐 史。其中,除 1 名老师和三名小炒部工作人员外,其余均是该校二年级学生(小炒部在二年级男生宿舍旁)。其中,男性 89 例,女性 2 例。年龄 16~30 岁。潜伏期 20 min 至 5 5 h。主要症状有头晕 75 例,占 82 42%;恶心 43 例,占 47.25%;呕吐 38 例,占 41.76%,呕吐物为胃内容物,2~5次不等;乏力 33 例,占 36 26%;腹痛 32 例,占 35 16%;多汗 26 例,占 28 57%;视力模糊 9 例,占 9 89%。

3 实验室价检查

崇左市卫生监督所卫生监督员,根据病人的临床表现在现场采集了1份炒熟剩余白菜、1份未煮的生白菜、2份呕吐物送自治区疾控中心进行有机磷农药检测(按照GB/T 5009 20- 2003 食品中有机磷农药

【短篇报道】

加强精神文明建设 促进疾控事业发展

曹洪生,时延申,张克忠

(山东省章丘市疾病预防控制中心,山东 章丘 250200)

中图分类号: R197

文献标识码: D

文章编号: 1672-9153(2008)09-0860-02

章丘市疾病预防控制中心成立于 2005 年 12 月, 现有干部职工 180 人。承担着全市疾病预防控制、卫生监督监测、健康教育促进等公共卫生工作任务。近年来,疾控中心坚持精神文明重在建设的方针,加强对精神文明建设的领导,以精神文明建设的强大动力,推动了各项工作的顺利开展,三个文明建设屡有突破,实现了单位政治文明、物质文明、精神文明的和谐统一,关于 2007 年 12 月获得"省级文明单位"光荣称号。现将体会介绍如下。

1 体会

1. 1 加强组织领导,为精神文明建设提供保障 成立 了精神文明建设领导小组,确定了一把手负总责、分管

作者简介:曹洪生(1966~), 男, 大学, 主管医师, 研究方向: 公共卫生管理和党务管理。

领导靠上抓、其他成员各司其职,党政工青妇齐抓共管的工作格局。坚持精神文明建设与业务建设同规划、同部署、同考核、同奖惩,相互促进,相得益彰。单位内部层层签订精神文明建设责任书,一级抓一级,层层抓落实,建立了精神文明建设的良好工作机制。

1.2 强化政治建设, 为精神文明建设提供动力 重视领导班子建设。建立健全了领导干部管理的各项制度, 要求职工做到的, 党员领导干部首先做到, 维护了决策的执行力和形象的公信力。加强思想道德教育。充分利用党员电教、"三会一课"、科室政治学习、群团活动等形式, 不断加强职工思想道德教育, 着力提高职工思想道德素质, 有效地抵制了各种不正之风, 倡树了爱岗敬业、无私奉献、严格执法、热情服务的行业新风。1.3 开展各类活动, 为精神文明建设提供载体 开展职工运动会、"庆三八、同欢乐、促和谐"、"庆六一, 儿童

残留量的测定方法进行), 检测结果: 生白菜甲胺磷含量 316.3 mg/kg、炒熟剩余白菜甲胺磷含量 277.8 mg/kg、吴某某同学呕吐物甲胺磷含量为 13.5 mg/kg、无名呕吐物甲胺磷 5.5 mg/kg。

4 讨论

根据流行病学调查及临床表现、实验室检测结果,按《食源性急性有机磷农药中毒诊断标准及处理原则》(WS/T 85-1996),判定本次是1起食用甲胺磷农药污染的白菜导致的食物中毒。

甲胺磷是一种对人畜有剧毒的高残留农药,毒性作用是抑制人体内胆碱酯酶活性^[1],引起急性中毒时,可出现毒蕈碱样症状和烟碱样症状;严重时引起肌肉萎缩,呼吸肌麻痹甚至致人死亡^[2]。近期,农药污染农业产物引起食物中毒事件时有发生,已成为突出的公共卫生问题^[3]。杜绝此类食物中毒的发生有2个关键环节:①正确引导农民合理使用农药,避免蔬菜的人为农药污染;严格控制农药使用浓度及农药施用后的上市时间,防止高残农药食品上市^[4];②重视学校食堂的卫生工作,建立健全各项规章制度,建立食物原料采购台账记录,加强对食堂采购人员及加工人员的卫生知识培训,推广"一洗二浸三烫四烹调"的安全食用蔬菜。1994-2010 China Academic Journal Electronic Pub

方法^[5], 严把食品进货渠道及加工制作卫生关, 严禁学校食堂私人承包行为, 确保学校食堂为学生提供安全卫生的食品^[6]。认真落实《学校食物中毒事故行政责任追究暂行规定》对发生食物中毒事件的学校要严格规定对责任人进行责任追究^[7], 以保证学生的身心健康。

参考文献:

- [1] 何瑞玲, 齐景凯, 张玉芬, 等. 通辽地区大米农药残留量调查[J]. 中国公共卫生管理, 2007, 23(5): 464-466
- [2] 祝家庆, 杨岚, 王燕妮, 等, 内科学[M]. 北京: 北京医科大学出版 社, 2000 343 345
- [3] 刘满芳. 二起甲胺磷农药引起食物中毒的调查[J]. 中国公共卫生管理, 2005, 21(4): 350 351
- [4] 倪艳华, 李忠阳. 食品农药污染现状及监督管理对策[J]. 中国卫生监督, 2005, 12(1): 58 60
- [5] 黄兆勇, 韩彦彬, 杨娟. 广西 2000~ 2003 上农药食物流行病学分析 [J]. 中国卫生监督, 2005, 12(3):182-183
- [6] 吕建华, 张树旺, 赵树奎 大兴区学校食堂卫生状况调查与对策[J]. 中国卫生监督, 2005, 12(4): 258-260
- [7] 翁利胜, 宋彩凤. 1997~ 2006 年湖北省学校食物中毒分析[J]. 中国卫生监督, 2007, 14(4): 259 260

(收稿日期: 2008 06 25 本文编辑: 刘兰珍)

© 1994-2010 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net