

为慢性，菌株易产生耐药性。建议对久治不愈的痢疾病人，均做病原菌分离，测定耐药性，以敏感药物用于防治；少用抗菌素，尽量采用痢特灵一类药物。

四、改良纸片耐药性测定法比常规纸片法优越，易判定结果，可提高功效。两法结果平行，可继续延用。

摘 要

本文报告吴兴县1978~1979年109株痢疾杆菌中优势菌二年均为福氏菌群，占81.6%；次为宋内氏菌，占13.8%。未发现志贺氏I型菌，并首次分离得鲍氏菌。在福氏菌群中，以1a型比例最高，达64%；其次为2a型，占18%。

十三种抗菌药物敏感试验反映出痢疾杆菌对常用抗菌药物都有不同程度的耐药性，尤对常用药物氯霉素、合霉素、四环素、土霉素，敏感株仅占28.7%、22.8%、20.8%、18.8%。敏感药物当推选痢特灵、庆大霉素、新霉素和卡那霉素。文内介绍了在纸片药物敏感试验培养基中加入1%葡萄糖和指示剂的改

良药敏试验方法，有易于观察抑菌结果的优点。

ABSTRACT

109 strains of the bacillus of dysentery were isolated during 1978 to 1979 in Wu Xing County. The predominant strain was *S. flexneri* (81.6%), and then *S. sonnei* (13.8%), whereas *S. dysenteriae* type 1 was not found. *S. boydii* was isolated for the first time in this district. Type 1a of *S. flexneri* seemed to have the highest percentage among *S. flexneri* strains (64%) and the next (18%) type 11a.

13 kinds of drugs were tested in vitro for sensitivity. It was found that 28.7%, 22.8%, 20.8% and 18.8% of the strains were sensitive to chloramphenicol, syntomycin, tetracycline and terramycin respectively. The bacteria were more sensitive to furazolidone, gentamycin, neomycin and kanamycin.

It was recommended that 1% glucose and a kind of indicator added into the culture medium could improve the "slice drug sensitivity test", because it facilitated the observation of the result of bacteria inhibition.

(参加工作的有：任志海、徐雪明、徐玉珍诸同志)

由副溶血弧菌引发食物中毒的调查

中国人民解放军83365部队卫生防疫所 吕长礼 贾建

中毒经过：1982年7月18日凌晨2时，浙江省嵊泗县驻军某连队，陆续出现畏寒、发热、头痛、恶心、呕吐、腹痛、腹泻（血水便）等症状的病人，在约20个小时内发病46人，发病率为58.2%。18名送往医院，余者留队治疗；病程为1~3天，经对症治疗，均痊愈。

中毒原因调查：该连17日晚79人会餐，五菜一汤，唯疑白切鹅肉为媒介食物。该鹅肉在当日中午12时已煮熟，盛入在7月15日（三天前）曾装生昌鱼的盆中，至晚6时切片装盘食用，食前未加热。据调查，凡发病者均食白切鹅肉（46/73），未食者不发病（0/6）。从病人的呕吐物和排泄物中均分离培养出副溶血弧菌。据此，确认本次食物中毒是熟鹅肉污染副溶血弧菌所引起。

疫情资料分析：

一、46例，潜伏期最短8小时，最长28.5小时，平均18.3小时。餐后20小时发病呈高峰（15/46）。

二、病情特点是发病急、潜伏期短、发病曲线为单峰、持续时间短下降快、无拖尾现象。符合食物中毒特点。

三、熟鹅肉放进曾装生海产品的盆中长达6小时，副溶血弧菌在海产品中普遍存在，存活力强，当时的气温为27.4°C，该菌在富于营养的熟鹅肉上能很快大量繁殖足以致人于中毒的菌量。

四、该伙食单位平时不重视饮食卫生，生熟食品容器不分，生熟肉刀板不分，是造成这次食物中毒的主要原因。

从教训中引出的经验，尤应深刻地记取！