

# 一起食物型菌痢爆发流行的调查报告

隆德县卫生防疫站 固原地区卫生防疫站 宁夏回族自治区卫生防疫站

1984年6月7日,宁夏回族自治区隆德县杨河乡上岔和中岔两个村,因进食被痢疾杆菌(福氏3a型)污染的牛肉,引起食物型痢疾爆发流行。报告于下:

## 流行病学资料

一、进食污染食品与发病经过:6月7日,因过“圣纪”节,上岔、中岔两个村的回族群众于晚8时,食用从寺内领回的油饼夹牛肉食品,以庆祝节日吉祥。每人食入牛肉约0.5~1两,油饼一、二两,次日下午发病。经采取综合性防治措施后,发病数逐日减少,至6月18日,趋于平息。6月19日以后,再无新发病例。历经12天,共发病553例。发病高峰在6月8日(即食肉后次日),占发病数的31.3%。

该两个村共有271户,其中回族239户,发病165户,户发病69.04%。有社员群众1,451人,其中回族1,256人,进餐者1,100名,发病553例,罹患率44.03%。死亡4例,病死率0.72%。收住院治疗134名。在该村32户195名汉族村民及103名外出的回族群众和53名未周岁的幼儿,因未进食油饼夹牛肉,均无发病。

553例患者中,男287例,女266例,男女之比1.07:1。性别发病无显著差异。

经标化后,统计各年龄组发病率相差不大(表1)。

二、临床表现:潜伏期最短为7小时,最长5天,一般在1~5天之间,少数为6天。食后24小时内发病176例,占31.83%。在这553例患者中,有18例是因护理病人而发病的,占发病数3.25%。

症状体征:553名患者中,呈急性典型菌

表1 不同年龄组发病统计

年龄组(岁)	标化人口(人)	发病人数	罹患率(%)
~4	19,352	96	4.96
5~	21,708	77	3.55
10~	23,282	77	3.31
15~	22,192	76	3.42
20~	21,880	66	3.02
30~	19,334	81	4.19
40~	14,818	37	2.50
50~	8,945	18	2.01
60~	7,395	25	3.38
合计	158,906	553	3.48

痢者134例(占24.23%)。突然起病,有明显的全身症状,发热、畏寒、头痛、恶心、呕吐、腹泻。腹泻次数6~12次/日。大便内有粘液,有的有脓和血。部分患者有里急后重。危重患者高烧40℃以上,昏迷、抽搐、惊厥,面色苍白,口唇发绀,脉细等症状。

其他是急性非典型菌痢患者,主要症状是腹痛、腹泻,水样便或粘液样便,里急后重不明显。每日腹泻在10次以下,平均为每日5次。

三、实验室检查:6月9日,采寺内井水、剩牛肉、放过油饼牛肉的苇席、患者粪便等样品119份进行细菌培养,分离出痢疾杆菌33株。经痢疾分型因子血清鉴定:福氏3a型痢疾杆菌30株;志贺氏Ⅱ型菌2株,志贺氏7~10型菌1株(表2)。

四、传染源及传播因素调查:6月6日,上岔村寺内宰了一头牛。当天下午用砍刀将生牛肉剁成半斤重,洗净后分两锅炖煮,每锅盖严后煮三个多小时。煮熟后放入朴兰内,于室温中放置。

6月7日上午,在两块三尺长的木料上铺放



表 2 33株痢疾杆菌分布

	寺内井水	放过食品 的苇席	苇席上的 残留肉	吃剩下的 熟牛肉	餐具	手	患者粪便	合计
福氏3a型	1	1	1	1	2	1	23	30
志贺氏Ⅱ型	1						1	2
志氏Ⅱ7~10型					1			1
合 计	2	1	1	1	3	1	24	33

苇席，代替案板进行操作。用手将熟牛肉撕碎成半两重，夹在两个油饼中间，随手放在另外几张旧苇席上。下午4时分给群众，晚8时后食用，第二天(6月8日)开始发病。

经追溯调查，该村6月1日便有菌痢病人，首例是社员咸德录的一岁幼儿。继之在四天内又发生4例，其中社员咸从华的三岁幼儿于6月5日发病，粪检分离出福氏3a型菌。咸护理患儿后，很少洗手，曾感到自己腹部不适，但没有明显的菌痢症状。6月7日也到寺内帮过厨，从其手上检出了福氏3a型菌。再者卫生习惯不良，人们随地大小便，污染环境，人群鞋底上粘有尘土脏物，到寺内礼拜时，两脚踩着铺在地面的苇席上，在既无清洗又无曝晒的情况下，即以此席代替案板，往席上放牛肉和油饼，从席子上的污垢采样送检分离到了福氏3a型痢疾杆菌。

### 讨 论

此次凡进食寺内牛肉者，发病；未进食者，不得病。6月9日从寺内井水中分离到福氏3a型菌，说明井水受到了污染。6月12日阿訇患病，从井水中又分离到了志贺氏Ⅱ型菌，说明环境卫生不良，井水再次受到污染。然而允许饮用寺内井水的只有阿訇本人，从其粪便内检出的是志贺氏Ⅱ型菌，阿訇患病又是在流行高峰6月8日以后，故可排除因寺内井水污染而致爆发流行的可能。在9份油饼样品中，未分离出致病菌。考虑到民族团结关系，未能对借汉族兄弟家中盛牛肉的朴兰采样送检，实属憾事。然而从帮厨人员的手上，从放过牛肉的苇席上，从席子上的残留肉块中，从吃剩下的牛肉，从群众家中的餐具上，从患者及死者

的粪便内，都分离到了同一型福氏3a菌后，可以证实是牛肉被污染，而引起了食物型菌痢爆发流行。发病时天气较热(月平均14.2℃)，牛肉被污染后，有利于细菌繁殖。且食前再未加热处理。(党勇 王炳仁 整理)

### 摘 要

1984年6月，隆德县上岔村，因过“圣纪”节，牛肉被污染，引起了福氏3a型菌痢爆发流行。进食牛肉者1,100人，发病553例。罹患率44.03%。死亡4例，病死率0.72%。性别差不显著。潜伏期最短7个小时，一般在1~5天之间，食后24小时内发病176例，占31.83%。呈急性典型菌痢患者134例，其他是非典型病例。采样119份，分离到痢疾杆菌33株，其中30株为福氏3a型。传染源为带菌者帮厨，传播方式是卫生习惯不良，用手撕碎牛肉及放置牛肉的用具不洁，造成牛肉被污染所致。

### ABSTRACT

This paper reported an outbreak of dysentery in village Shangcha of Longde county Ningxia, china in June 1984. The attack rate was 44.03% (553/1100). It was thought that the outbreak was the result eating contaminated beef. 4 cases died. The fatality rate was 0.72%. There was no significant difference between two sexes. The incubation period was from 1 day to 5 days with a minimum of 7 hours. 176 cases (31.83%) fell ill within 24 hours after eating. Typical acute dysentery occurred in 134 cases, atypical in others. Stool samples were collected in 119 cases, and 33 strains of bacillus dysenteriae were isolated, 30 out of which were *S. flexner* 3a bacilli. It was possible that the source of infection was the cook carrying the bacteria. The mood of transmission was found to be related to contamination of prepared meal, i. e. using fingers to divide the beef and using unwashed dishes for the beef.

(蒙宁夏回族自治区卫生厅顾问刘伦秀同志、自治区卫生防疫站于连达站长指导，隆德县人民医院、隆德县城关、砂塘、杨河等乡卫生院的医务人员参加工作，于此一并致谢)