

而阿米巴肝脓肿则是肠阿米巴病的并发症。

在这次阿米巴病的流行中阿米巴肝脓肿的病死率是较高的，27例中死亡9例，病死率为33.3%，原因是其中有5例年龄在50岁以上的年老体弱并夹杂有其它病症的病人，其余是由于长期误诊以致脓肿形成很大，治疗不及时所致。

三、甲硝咪唑治疗排包囊者的疗效观察：甲硝咪唑在杀灭阿米巴滋养体方面疗效是肯定的，大家公认它治疗阿米巴痢疾和肠外阿米巴病(阿米巴肝脓肿)疗效可达80~90%。但对杀灭阿米巴包囊的效果各家意见不一致，甚至有些学者认为它对杀灭包囊无效，我们以甲硝咪唑试验治疗33例排包囊者，经过一个疗程后有17例阴转，阴转率为51.2%。证明甲硝咪唑对杀灭阿米巴包囊是有效的，可以用于治疗排包囊者。在预防医学中，甲硝咪唑在清除阿米巴病的传染源上将能起重要作用。

摘 要

1. 本文报道了开封市郊两个村庄发生阿米巴病流行的情况，并对此作了初步的流行病学分析。

2. 在本次流行中阿米巴痢疾发病率4.12%，阿米巴肝脓肿的发病率为1.2%，人群感染率为33.6%，并对三者关系作了初步探讨。

3. 对甲硝咪唑杀灭阿米巴包囊的效果进行疗效观察，证明有效，经一个疗程阴转率达51.2%。

ABSTRACT

An outbreak of amebiosis infection occurred at two villages near Kai-feng City, Honan Province, was reported. The morbidity of amebic dysentery and amebic liver abscess were 4.12% and 1.2% respectively. The attack rate among wide inhabitants was 33.6%. The therapeutic effect of metronidazole on amoeba cyst was observed. Results showed that 51.2% of the patients became amoeba cyst negative after a course of treatment.

(资料整理：董景春、刘俊明，参加本次工作的有董景春、孙永书、胡锐、汤静华、兰彩云、尚俊廉、杨秀芝、李秀荣同志)。

嗜盐菌污染炊具的调查

烟威警备区医院防疫所 裴贵忠

由嗜盐菌所引起的食物中毒，多因所食海产品制做不熟或再食剩余部分加热不够；但亦有中毒者并未进食海产品，却从其粪便及呕吐物中培养出嗜盐菌。

我部地处沿海，此类中毒屡有发生，因此，我们于1982年9月对所属35个伙食单位的炊具做了嗜盐菌污染情况调查。

方法：将炊事用刀具、设备、菜料等，在它们接触生海产品后2至21天期中，以无菌棉拭取样，放入含4%食盐的胨水中，置37°C增菌6~8小时，而后转种该菌选择性培养基，经37°C 18~24小时，将产酸不产气、动力活泼的菌株进行生化及毒力试验。生化试验结果符合嗜盐菌特性；毒力试验、被试小白鼠全部致死。

结果：在269份标本中，检出阳性标本9份，总检出率为3.35%。其分项检出百分率是，生食刀5.9(2/34)，生食板6.9(2/29)，炊帚5.9(2/34)，鲜咸菜7.1(2/28)，洗菜池3.2(1/31)。

讨论：从结果看出，在气温、湿度适宜的情况下嗜盐菌可附着于炊具存活并繁殖，尤其炊帚、菜板缝隙、洗菜水泥池更适于该菌生存。基此可推想，如果今天食海产品平安无事，那么在三周后发生了嗜盐菌食物中毒，也就不难理解；因为本次调查，炊帚在接触生海产品后21天仍能检出嗜盐菌。由炊具传播而致食物中毒者不乏实例，如某部接待室伙房，在刚切过鲜鱼的菜板上切大头葱、在一天前曾洗虾的池中洗黄瓜，而后分别制成鲜咸菜生吃，再如某部在三天前切过生鱼的菜板上切熟猪头肉凉拌菜。此三例分别引起三起嗜盐菌食物中毒。

预防嗜盐菌中毒，应切实做到：对所食的海产品要蒸熟煮透，剩余再食还应充分加热；生、熟食品炊具，盛具要分开，且定期洗刷、消毒；对切洗、盛装生海产品的刀具，设备，应及时洗刷、消毒，以防炊具传播；最好对炊事人员定期讲授饮食卫生知识，并辅导其实行。