

探讨基层疾控中心细菌性食物中毒的检验方法及其分布特点

李永波

(邹平市明集中心卫生院 山东 邹平 256216)

摘要:目的:探讨基层疾控中心细菌性食物中毒的检验方法及分布特点。方法:将2020年1月到2022年3月间收集的50例细菌性食物中毒的患者作为研究对象,回顾其临床资料,并对其检验方法、分布特点进行分析。结果:造成患者食物中毒的致病菌中,以副溶血性弧菌和金黄色葡萄球菌为主,占比分别为40.00%、24.00%,显著高于其他类型的致病菌。结论:造成细菌性食物中毒的主要致病菌是副溶血性弧菌和金黄色葡萄球菌,要提高对这两类致病菌的重视程度,做好相应的防治工作。

关键词:基层疾控中心;细菌性食物中毒;检验方法;分布特点

细菌性食物中毒指的是患者因食用的已被细菌污染的食物导致的急性中毒性疾病^[1]。这种问题在临床上时有发生,人们对此的重视程度也不够,是威胁普通人健康与生命安全的潜在隐患。既往临床经验表明,造成细菌性食物中毒的主要致病菌包括副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、铜绿假单胞菌、沙门氏菌等,不同病原菌感染导致的临床症状也有一定的不同^[2]。而疾控中心作为食物中毒检测与干预管理的机构,承担着十分重要的作用。做好患者食物中毒诱因的检测和确定,并为其治疗方式的选择提供正确指导,才能确保患者的治疗效果。但是,目前,我国多数基层疾控中心也存在设备陈旧、检验方法老旧、检测效率不高的情况。本文通过回顾近年食物中毒患者的情况,对基层疾控中心的检验方法及中毒患者的检验结果分布特点进行分析。报道如下。

1 资料和方法

1.1 一般资料

将2020年1月到2022年3月间收集的50例细菌性食物中毒的患者作为研究对象。患者中,男女性别分别有29例、21例,其年龄最小5岁,最大69岁,平均年龄为(48.22±5.89)岁。患者均符合细菌性食物中毒的诊断标准,并有完整的微生物检验资料,同时排除因其他原因导致的中毒情况。

1.2 方法

检验前的准备工作:基层疾控中心要提前将检验需要的材料进行准备,做好检测仪器的检修与校准,保证后续检验工作的准确性。结合既往食物中毒时间的经验及相关病原菌的出现概率,准备相关的检测设备与耗材,但一些致病概率较小的病原菌也需要做到适量储存。同时,中心相关检验人员做好定期职业培训,保证其有良好的专业技能,掌握不同原因导致食物中毒的临床症状,能够在面对突发事件时做出科学合理的处理,并根据患者的检测结果,分析导致患者中毒的可能病原菌,做出初步判断。

样本选择:患者入院后可视具体情况选择收集其呕吐物、剩余食物、用餐餐具或者肛拭子作为样本。同时采集患者静脉血标本实施血常规检测。采样过程中要注意严格遵守相关操作流程,保证无菌处理,避免杂菌污染样本的情况。

病原菌的培养检验:按照病原菌检测流程进行检验工作:第一步是增菌:将采集到的样本置于合适的培养基中培养,然后将样本均匀涂抹在检验平板上。其中,选择肛拭子作为检验样本的患者,则需将样本以增菌稀释液稀释,使其有稳定存在的细菌生长环境,然后直接涂抹于平板玻片上。第二步是观察:通过革兰试剂对样本平板玻片做染色处理,在显微镜下观察细菌的染色情况以及染色后的数量、形态,初步判断病原菌种类。第三步是分离培养:对分离效果不理解的样本,可以通过血浆凝固酶平板的应用完成分离处

置。第四步是血清凝集实验:以该实验观察样本的生化反应与培养形态,与对比细菌一致的情况下,则可判断为该病原菌;不一致的情况下,则要选择生物制品进行比较。

1.3 统计学处理

在SPSS21.0软件中,计数样本实施 χ^2 统计,计量样本取t检验, $P < 0.05$ 表示差异有统计学意义。

2 结果

造成患者食物中毒的致病菌中,以副溶血性弧菌和金黄色葡萄球菌为主,占比分别为40.00%、24.00%,显著高于其他类型的致病菌。

表1 导致患者食物中毒的致病菌分布情况

致病菌类型	数量	占比
副溶血性弧菌	20	40.00%
沙门氏菌	4	8.00%
金黄色葡萄球菌	12	24.00%
人表皮葡萄球菌	2	4.00%
铜绿假单胞菌	7	14.00%
大肠杆菌	5	10.00%
总计	50	100.00%

3 讨论

食物中毒被认为是重大公共卫生事件的范畴,而细菌性食物中毒又是其中最常见的一种,具有发生率高、病程短、恢复快的特点^[3]。因而,在发生细菌性食物中毒事件之后,基层疾控中心要发挥积极作用,减少检验周期,做好防控工作。为避免基层疾控中心专业设备缺乏对检验周期、检验结果造成的不利影响,就需要从检验方法、流程等入手,建立可行性强的紧急预案,做好检验材料提前准备工作与检验人员的培训工作,做好样本的搜集、选择,并通过增菌、观察优势菌等流程完成对病原菌的检验工作。

从本文研究结果来看,造成细菌性食物中毒的主要致病菌是副溶血性弧菌和金黄色葡萄球菌,要提高对这两类致病菌的重视程度,做好相应的防治工作。

参考文献:

- [1] 戴晴. 探讨疾控中心细菌性食物中毒的检验方法及其分布特点[J]. 中国保健营养, 2021, 31(5): 271.
- [2] 陆锦莉, 王晓燕. 基层疾控中心检验细菌性食物中毒效果分析[J]. 临床医药文献电子杂志, 2020, 7(04): 139-140.
- [3] 徐苏丽, 石英. 100例细菌性食物中毒患者病原微生物鉴定结果分析[J]. 中国卫生检验杂志, 2020, 30(24): 3057-3060.