

细菌性食物中毒的微生物学检验研究

田香红 何军霞

(甘肃省平凉市疾病预防控制中心 甘肃 744000)

摘要:目的:研究细菌性食物中毒的微生物学检验。方法:随机选取2019年1月-2021年8月在本疾控中心辖区范围内确诊为细菌性食物中毒患者50例,对患者的肛拭子,粪便、呕吐物、食用过的食物、厨具进行取样,并进行微生物学检验。结果:50份粪便中检测出26株病原菌,检出率52%;50份肛拭子中检测出15株病原菌,检出率30%;28份呕吐物中检测出7株病原菌,检出率25%;118份食品中检测出22株病原菌,检出率18.6%;220份厨具中检测出13株病原菌,检出率5.9%。结论:细菌性食物中毒的病原菌有很多种,在人员发生细菌性食物中毒的时候,采用微生物学检验,能够有效的检测出细菌性食物中毒的病原菌,为临床治疗提供参考依据。

【关键字】细菌性食物中毒;微生物学检验

食物中毒是指健康的人群在食用带有致病性病原菌食物以后,发生了机体中毒的事件。患者在发生食物中毒以后,会出现恶心、呕吐等不良反应,随着病情的发展,会导致患者身体脱水,甚至死亡,严重的影响着人们的身体健康。细菌性食物中毒的病原菌有很多种,及时、准确的找到致病菌是非常重要的^[1]。本研究随机选取了50例细菌性食物中毒患者,提取了466份样品进行微生物学检验并进行分析,具体报道如下:

1 对象和方法

1.1 对象

随机抽选2019年1月-2021年8月本疾控中心辖区范围内确诊为细菌性食物中毒患者50例作为研究对象,对患者的肛拭子,粪便、呕吐物、食用过的食物、厨具进行取样,并进行微生物学检验。50例患者中男28例,女22例,年龄在15-69岁之间,平均年龄(30.03±2.01)岁。所有患者的基本资料差异无统计学意义($P>0.05$)。

1.2 方法

(1)检测对象:提取样品466份,包括患者的粪便50份、肛拭子50份、呕吐物28份,食品118份,厨具取样220份。

(2)检测仪器:使用冰箱、温箱、恒温水浴箱、细菌生化检定分析系统、菌落计数器和显微镜等。

(3)检测试剂:采用乳糖胆盐发酵管、琼脂培养基、葡萄糖蛋白水、肉浸液、肉汤培养基、克氏双糖、SC增菌液、血平板等。

(4)检测方式:通过对菌落总数的测定、大肠菌群的计数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌检验、酵母菌和霉菌等检查方式。整个细菌检测过程参考试剂盒的说明书进行准确操作。

1.3 观察指标

详细的分析所有患者食物中毒的病原菌种类。

1.4 统计学分析

采用SPSS22.0统计软件对数据进行分析,使用 t 和“ $x\pm s$ ”表示计量资料,使用卡方和%表示计数资料, $P<0.05$ 为有统计学意义。

2 结果

(1)50份粪便中:沙门氏菌10株、致泻性大肠埃希氏菌7株、志贺菌5株、变形杆菌4株,一共26株(52%)。

(2)50份肛拭子中检测出:致泻性大肠埃希氏菌5株、金黄色葡萄球菌4株、志贺菌4株、沙门氏菌2株,一共15株(30%)。

(3)28份呕吐物中:沙门氏菌5株、致泻性大肠埃希氏菌1株、志贺菌1株,一共7株(25%)。

(4)118份食品中:致泻性大肠埃希氏菌10株、变形杆菌6株、金黄色葡萄球菌3株、志贺菌3株,一共22株(18.6%)。

(5)220份厨具中:沙门氏菌5株、变形杆菌3株、志贺菌3株、金黄色葡萄球菌2株,一共13株(5.9%)。

3 讨论

随着我国经济和社会的快速发展,人们对食品的要求变得更高,食品安全也得到了广泛的重视。但是,在食品行业发展过程中,依然存在着食品中毒的问题,例如食品取样不够全面、食品检测质量没有得到管控等,导致携带细菌的食物进入生活中,人们食用后发生中毒事件,严重的威胁着人们的身体健康^[2]。

微生物学检验能够准确的检测出致病菌,提高细菌性食物中毒患者的临床治疗有效率^[3]。同时,在未来的食品卫生管理工作中,如果能够提高对微生物学检验的重视,加强食品卫生的检查管理,能够有效的预防食物中毒问题的发生,保证人们的身体健康。微生物学检验需要取样,为了保证检验的准确性,通常会提取多种样品,包含患者的粪便、肛拭子和呕吐物等。通过实施微生物学检测,找到准确的病原菌类型^[4-6]。本次研究中,明显的分析出:50份粪便中检测出26株病原菌,检出率52%;50份肛拭子中检测出15株病原菌,检出率30%;28份呕吐物中检测出7株病原菌,检出率25%;118份食品中检测出22株病原菌,检出率18.6%;220份厨具中检测出13株病原菌,检出率5.9%。并且在检测过程中,粪便检验出病原菌最多。

综上所述,在人员发生细菌性食物中毒的时候,采用微生物学检验,能够有效的检测出细菌性食物中毒的病原菌,为临床治疗提供参考依据,值得临床推广应用。

参考文献

[1]赵晓雪.细菌性食物中毒的微生物学检验研究[J].质量安全与检验检测,2021,31(5):2.

[2]董月梅,李晓慧,刘春铭.研究细菌性食物中毒的微生物学检验[J].医学食疗与健康,2020,18(5):2.

[3]邢军华,文蔚,尹明.细菌性食物中毒的微生物学检验分析[J].中西医结合心血管病电子杂志,2020,8(27):2.

[4]刘小燕.细菌性食物中毒的微生物学检验[J].医学美容,2020,029(007):108.

[5]潘新明.细菌性食物中毒患者进行病原微生物检测的临床效果[J].当代医学,2022,28(1):75-78.DOI:10.3969/j.issn.1009-4393.2022.01.028.