

WS

中华人民共和国卫生行业标准

WS/T 7-1996

产气荚膜梭菌食物中毒 诊断标准及处理原则

Diagnostic criteria and principles of management
for food poisoning of clostridium perfringens

1996-10-14 发布

1997-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国卫生行业标准

产气荚膜梭菌食物中毒 诊断标准及处理原则

WS/T 7—1996

Diagnostic criteria and principles of management
for food poisoning of clostridium perfringens

1 主题内容与适用范围

本标准规定了产气荚膜梭菌食物中毒的诊断标准、判定原则和处理原则。
本标准适用于产气荚膜梭菌食物中毒。

2 引用标准

GB 4789.13 食品卫生微生物学检验 产气荚膜梭菌检验
GB 4789.28 食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂
GB 14938 食物中毒诊断标准及技术处理总则

3 诊断标准

3.1 流行病特点

3.1.1 中毒食品多为同批大量加热烹煮后在较高温度下长时间地(数小时)缓慢冷却且不经再加热而直接供餐的肉、鸡、鸭、鱼或其他菜肴及其汤汁。

3.1.2 中毒多发生于集体用餐者,或广泛散发于进食同一中毒食品的人群中。

3.1.3 潜伏期一般为 8~24h,同起中毒常在较短的同一时间内集中发病。除老幼体弱者外,一般预后良好。

3.2 临床表现:主要症状为腹痛与腹泻。

3.3 实验室诊断

3.3.1 采集患者粪便(最好是发病 2 日以内的)及可疑中毒食品检测产气荚膜梭菌,方法按 GB 4789.13 执行。

3.3.2 分离菌株血清型鉴定,用 Hobbs 型血清或以分离菌株按一般方法制备的免疫凝集素血清进行凝集试验。

3.3.3 取同上粪便检样检测产气荚膜梭菌肠毒素,见附录 A。

3.3.4 按培养分离菌株检查其肠毒素产生性,见附录 B。

4 判断原则

4.1 符合本标准流行病学特点及临床表现。

4.2 实验室诊断能从多数患者的粪便检出产气荚膜梭菌肠毒素,或者能从多数患者的粪便与可疑中毒食品检出血清型相同且数量异常多的产肠毒素性产气荚膜梭菌。