

WS

中华人民共和国卫生行业标准

WS/T 12—1996

椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒 诊断标准及处理原则

**Diagnostic criteria and principle of management
for *Pseudomonas cocovenenans* subsp *farinofermentans* poisoning**

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
**椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒
诊断标准及处理原则**

WS/T 12-1996

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 1/4 字数 5千字

1997年4月第一版 1997年4月第一次印刷

印数 1-1500

*

书号: 155066·2-11321

*

标 目 306—85

中华人民共和国卫生行业标准

椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒 诊断标准及处理原则

WS/T 12—1996

Diagnostic criteria and principle of management
for *Pseudomonas cocovenenans* subsp. *farinofermentans* poisoning

1 主题内容与适用范围

本标准规定了椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒的诊断标准、判定原则和处理原则。
本标准适用于判定椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒。

2 引用标准

GB/T 4789.29 食品卫生微生物学检验 椰毒假单胞菌酵米面亚种的检验
GB 14938 食物中毒诊断标准及技术处理总则

3 诊断标准

3.1 流行病学特点

- 3.1.1 主要中毒食品为发酵玉米面制品、变质鲜银耳及其他变质淀粉类(糯米、小米、高粱米和马铃薯粉等)制品。
- 3.1.2 椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒多发生在夏、秋季节,食品因潮湿、阴雨天气,贮存不当变质。
- 3.1.3 中毒与进食量多少有关,未食用者不发病。

3.2 临床表现

- 3.2.1 发病急,潜伏期多数为 2~24 h。
- 3.2.2 主要症状为上腹部不适,恶心、呕吐(呕吐物为胃内容物,重者呈咖啡色样物),轻微腹泻、头晕、全身无力,重者出现黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、血尿、少尿、意识不清、烦躁不安、惊厥、抽搐、休克。一般无发热。

3.3 实验室诊断

- 3.3.1 按 GB/T 4789.29 进行检验。
- 3.3.2 从可疑中毒食品中检出椰毒假单胞菌酵米面亚种。
- 3.3.3 从可疑中毒食品或菌株培养物中检出椰毒假单胞菌酵米面亚种的代谢产物——米酵菌酸。
- 3.3.4 动物(小鼠)试验具有毒性。

4 判定原则

- 4.1 符合本菌的流行病学与临床表现。
- 4.2 实验室检验各项指标的检定结果符合 3.3.2、3.3.3 和 3.3.4 的要求。
- 4.3 不符合 3.3.3 要求的,不能判定为椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒,按 GB 14938 执行。