

# WS

## 中华人民共和国卫生行业标准

WS/T 9 — 1996

---

### 变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则

**Diagnostic criteria and principle of management  
for food poisoning of proteus**

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

## 变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则

WS/T 9—1996

Diagnostic criteria and principle of management  
for food poisoning of proteus

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了变形杆菌食物中毒的诊断标准、判定原则和处理原则。  
本标准适用于变形杆菌食物中毒。

### 2 引用标准

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 流行病学特点:

- 3.1.1 变形杆菌食物中毒在细菌性食物中毒中是较常见的一种,发病季节多在夏秋季节。
- 3.1.2 引起中毒的食品,主要以动物性食品为主,其次为豆制品和凉拌菜等,由于制作时造成污染而引起食物中毒。
- 3.1.3 本菌食物中毒潜伏期多数为 5~18 h。

#### 3.2 临床表现

临床特征以上腹部刀绞样痛和急性腹泻为主,有的伴以恶心、呕吐、头疼、发热,体温一般在 38~39℃ 之间,病程较短,一般 1~3 d 可恢复,很少有死亡。

#### 3.3 实验室诊断

- 3.3.1 由中毒食品和患者吐泻物中检出占优势、且生化及血清学型别相同的变形杆菌。
- 3.3.2 取患者急性期和恢复期(中毒后 12~15 d)的血清,用分离的菌株做血清凝集效价测定,恢复期滴度高于急性期滴度四倍,即有诊断意义。同时以健康人做为对照,应为阴性。
- 3.3.3 变形杆菌检验方法见附录 A。

### 4 判定原则

- 4.1 具有本菌的流行病学与临床表现。
- 4.2 实验室检验的各项指标的检定结果均与变形杆菌的特点相符。
- 4.3 综合分析上述特点,作出正确判定。

### 5 处理原则

立即停止进食一切可疑中毒食物,根据患者症状及时抢救与对症治疗。