

流不畅。对首次献血者应特别注意心理护理,采血过程中可多与其交谈,以分散其注意力,避免因高度紧张造成血管痉挛引起的血流不畅。采血操作中,应做到轻、准、稳,对献血者态度和蔼、语言亲切,消除其紧张心理,以保证采血顺利,提高采血成功率。

3.5 采血器材的检查。采血前除常规检查血袋(有效期及有无破损)及保养液外,还应仔细检查血袋的导管有无粘连、扭曲、打折现象,以便及时处理或更换,以保证采血过程顺利进行。

总之,为了提高无偿献血工作质量,以发展更多固定无偿献血者,必须从自己做起,提高采血操作技术水平,提高采血成功率,降低二针穿刺的发生。避免血液资源的浪费,保证血液质量,保障人民群众的身体健康,推动无偿献血工作的开展。

参考文献

[1] 陈侠英. 采血不畅原因分析及预防措施[J]. 临床医学工

程,2009,6(10):54-55.

[2] 杜平京. 体检血标本采集中存在的问题分析及护理对策[J]. 现代护理,2006,12(13):1209-1210.

[3] 陈如燕,吴英. 体检人群静脉采血心理沟通的需求与护理对策[J]. 解放军护理杂志,2011,28(3):68-70.

[4] 吴红霞,王春筠,田志毅,等. 四种不同状态下静脉采血对血液流变学影响的研究[J]. 中国误诊学杂志,2011,11(5):1048-1049.

[5] 尚德慧,倪洪涛,黄顺爱. 护理干预对患者静脉采血不良反应的影响[J]. 中国实用医药,2011,6(9):209.

[6] 阎友芬. 两种扎止血带方法进行静脉穿刺的效果观察[J]. 护理研究 2007,21(7):1859-1860.

(收稿日期:2011-10-31)

泡沫法检测豆角皂甙食物中毒的调查

齐文信,张瑞忠(吉林省蛟河市疾病控制中心 132500)

【关键词】 泡沫法; 皂甙; 中毒

DOI:10.3969/j.issn.1672-9455.2011.24.083 文献标志码:B 文章编号:1672-9455(2011)24-3072-01

从 2011 年 4 月起,因修建长春至珲春高速铁路,蛟河市来了 1 000 余名南方人(以安徽省为主),由于这些南方人的饮食习惯与当地差异较大,从 7 月下旬至 10 月,因食用炒豆角(豇豆宽)引发了 3 次群体性食物中毒。为总结经验和教训,特将调查结果总结如下。

1 3 次食物中毒事件

第 1 次发生在 2011 年 7 月 18 日,地点:蛟河市黄松甸乡;中毒群体:中铁二局第三施工队职工;中毒例数:42 例。中毒原因:当日晚饭 45 例食用炒豆角,导致 42 例中毒,发病率为 93.33%(42/45)。

第 2 次发生在 2011 年 8 月 16 日,地点:蛟河市庆岭乡,中毒群体:中铁二局第七施工队职工;中毒例数:67 例。中毒原因:当日午饭 67 例食用炒豆角,造成 67 例中毒,发病率 100%(67/67)。

第 3 次发生在 2011 年 9 月 12 日,地点:蛟河市白石山镇;中毒群体:中铁二局第四施工队职工;中毒例数:26 例。中毒原因:当日晚饭 29 例食用炒豆角,造成 26 例中毒,发病率 89.66%(26/29)。

3 次食物中毒总体发病率为 95.75%(135/141)。

2 中毒症状

3 次食物中毒的总体临床特征以恶心、呕吐、头晕为主。恶心 135 例(100%),呕吐 126 例(93.33%),腹痛 98 例(72.60%),腹泻 22 例(16.30%),头晕 112 例(82.96%),头痛 86 例(63.70%),昏迷抽搐 2 例(1.48%)。

3 治 疗

3 次食物中毒总例数为 135 例,其中 81 例住院治疗,38 例口服镇痛、抗菌药物,16 例未经任何治疗而痊愈。住院治疗主要是静脉注射葡萄糖及生理盐水促进排泄,辅以其他对症治疗,一般当日症状就基本消失,严重者需住院治疗 2~3 d,无后遗症,无死亡病例。

4 诊断依据

由于目前对皂甙的检验尚无国际标准方法^[1],所以作者以泡沫法分别对患者呕吐物和剩余炒豆角进行定性分析,3 次食物中毒的剩余炒豆角泡沫试验均为阳性,阳性率 100%,而在所采集到的总共 82 例呕吐物中,阳性者 62 例,阳性率为 75.61%,结合临床症状和治疗最后全部确诊为豆角皂甙性食物中毒。

5 讨 论

5.1 2011 年 7~9 月(豆角成熟期)发生了 3 次因食用炒豆角导致的群体性食物中毒,且全部为安徽人,说明南方人对东北的豆角不适应,对豆角中的皂甙成分缺少抵抗能力,所以提醒南方人来东北尽量不吃炒豆角,

5.2 炒豆角在蛟河市也偶尔发生中毒事件,而炖豆角是蛟河市的家常菜却从未发生过中毒,说明长时间的高温可以破坏豆角中的皂甙活性^[2-3],而炒豆角加温时间短,内部皂甙成分很难灭活,所以造成食物中毒。

5.3 食物中毒的典型特征是进食者发病,不进食者不发病,3 次食物中毒中有两起没有全发病,其原因可能与豆角中的皂甙含量、进食量及个人体质有关。

参考文献

[1] 叶世柏. 化学性食物中毒与检验[M]. 北京:北京大学出版社,1989.

[2] 许文. 一起皂甙中毒的实验室分析[J]. 中国卫生检验杂志,2008,18(8):1653-1654.

[3] 吴海娟,吴永雄,黄福松,等. 一起集体食堂食物中毒调查[J]. 中国热带医学,2008,8(9):1626-1627.

(收稿日期:2011-07-22)