DOI:10.16016/j.1000-5404.2003.22.021
第25卷第22期 第三军医大学学报 Vol. 25, No. 22
2014 2003年11月 ACTA ACADEMIAE MEDICINAE MILITARIS TERTIAE Nov. 2003

逼尿肌压力及P/Q分级上均有较显著的变化，提示TUHLP治疗良性前列腺增生所致的下尿路梗阻有确切疗效。同时本研究还显示，该手术对尿道阻力的解除作用更多地体现在尿道控制带长度的改变，而最大尿道压的变化次之。

3.3 TUHLP的优缺点初探

腔内手术较之开放手术，其优势已较大多数人所认可，但TUHLP与TUVP的优劣，则有较大争论。我们的初步感受认为，二者有其各自的优势和不足。TUHLP手术时间短，腺体切割较为彻底，出血少，水吸收等并发症少，术后恢复快，患者住院时间较短，但这一手术方式掌握稍困难，且由于激光能量强，如不熟悉，则穿孔、尿失禁等发生率较之TUVP为高。有关二者的优劣将有待更为大宗的病例进行总结。

参考文献：

[1] Liao L M, Shi B Y, Liang C Q, *et al*. Evaluation for Madigan's prostatectomy in patients with benign prostatic hyperplasia[J]. Asian J Androl, 2001, 3(1): 33—37.
[2] Aho T F, Gilling P J. Laser therapy for benign prostatic hyperplasia. a review of recent developments[J]. Curr Opin Urol, 2003, 13(1). 39—44.
[3] 李为兵，鄢俊安，宋 波，等. 三种膀胱颈悬吊术治疗真性压力性尿失禁对照分析[J]. 第三军医大学学报，2003, 25(9): 802—805.
[4] Eri L M, Wessel N, Tysland O, *et al*. Comparative study of pressure-flow parameters[J]. Neurourol Urodyn, 2002, 21(3): 186—193.
[5] 廖利民. 尿动力学测定在前列腺增生症治疗中的意义[J]. 国外医学泌尿系统分册，1995, 15(5): 219—221.
[6] 武治津，高居中，吴克让，等. 压力-流率测定在评定前列腺增生症手术适应症中的作用[J]. 中华泌尿外科杂志，1998, 19(6): 285—287.

（编辑 郭建秀）

个案与短篇

文章编号：1000-5404(2003)22-2014-01

一起沙门菌引起食物中毒暴发的调查

An investigation of food poisoning outbreak caused by salmonella

张 凌，赵 君，周媛媛，马明娜，胡小华 （总后勤部卫生防疫队，北京 100039）

2003年2月北京市某火锅店发生了一起就餐顾客多人就餐后引起食物中毒。对此我们进行了流行病学调查，对就餐人员和该店的食品做了细菌学检测，确定是一起沙门菌引起的食物中毒。现将结果报告如下。

1 流行病学调查及细菌学分离

2003年2月8日中午在某火锅店8人共同就餐后4 h左右，其中5人相继出现腹部不适、腹痛、腹泻、发热、恶心、呕吐等症状。服药后症状减轻。另外3人无此症状。调查发现，8人进餐相同，只有火锅调料不同，吃的麻酱调料5人全部不同程度发病；吃的香油蒜泥调料3人未发病。我们对餐厅进行调查，该餐厅为中档层次，卫生条件尚可，基本符合卫生法条件要求。从加工途径调查，火锅调料配制有两种：麻酱和香油，麻酱调料主要原料有韭菜花、豆腐乳、麻酱、生鸡蛋、香菜混合而成。香油调料主要原料有蒜泥、香油混合。

采集两份病人肛拭子接种于GN增菌液，同时采集2月8日配置的两种调料及调料的原材料，共8个样品，按文献[1]做了增菌培养，分别接麦康凯、普通琼脂和S.S琼脂平板，挑可疑单个菌落接种双糖、革兰染色，氧化酶、动力实验。用法国bioMerieux公司API-20E生化条做鉴定，用兰州生物研究所生产59种沙门菌属诊断血清玻片凝集试验。

2 结果

从两个病人的样品分别挑出致病菌，6个样品中只有混和的麻酱调料培养有致病菌生长，葡萄糖(+)，乳糖(−)，产酸、产气、动力(+)、H2S迟发(+)、氧化酶(−)、革兰染色为阴性短小杆菌，API 20E生化条鉴定为沙门杆菌百分率为99.9%。血清玻片凝集实验为A-F群O多价诊断血清凝集(+++)，生理盐水对照阴性，“O”因子血清9凝集(+++)，“H”因子血清第一相g.m凝集(+++)，其抗原式为O:9:g.m。该菌株诊断为肠炎沙门菌。

3 讨论

从实验室的诊断证明是肠炎沙门菌感染而引起的食物中毒，主要是麻酱调料里的生鸡蛋受沙门菌污染，该菌繁殖迅速，火锅调料加生鸡蛋直接入口造成进食者感染。此种调料配制违背了食品卫生法，特别是在夏秋季节更容易引起大范围的食物中毒，一定要严格执行卫生法，做好食品的监督监测工作。

关键词：沙门菌食物中毒
中图法分类号：R181.81 文献标识码：B

参考文献：

[1] 罗雪云. 食品卫生检验方法微生物学部分[M]. 北京：中国标准出版社，1995, 34.

（编辑 薛国文）

作者简介：张 凌(1955—)，女，吉林省榆树市人，副主任技师，主要从事流行病学和卫生防疫实验室检测方面的研究，发表论文9篇。电话：(010)66933340

收稿日期：2003-10-27；修回日期：2003-11-03

?1994-2016 China Academic Journal Electronic Publishing House. All rights reserved. http://www.cnki.net