

# 一起由奶油蛋糕引起的肠炎沙门菌胃肠炎暴发

Suhana Solhan<sup>a</sup>, Pei Pei Chan<sup>a</sup>, Kurupatham Lalitha<sup>a</sup>, Bok Huay Foong<sup>a</sup>, Peng Lim Ooi<sup>a</sup>, Lyn James<sup>a</sup>, Leslie Phua<sup>b</sup>, Ai Ling Tan<sup>c</sup>, Diana Koh<sup>d</sup>, Kee Tai Goh<sup>e</sup>

通讯地址: Suhana Binte Solhan (e-mail: suhana\_solhan@moh.gov.sg)

## 引用本文地址:

Suhana et al. An outbreak of gastroenteritis by *Salmonella enterica* serotype Enteritidis traced to cream cakes. *Western Pacific Surveillance and Response Journal*, 2011, 2(1):23–30. doi:10.5365/wpsar.2010.1.1.001

**简介:** 本文介绍了新加坡对一起沙门菌胃肠炎暴发所开展的流行病学、微生物学及环境调查结果。

**方法:** 开展了病例对照研究,以查明传播因素。对粪便、食品和环境标本进行了微生物学检测。用噬菌体分型及核糖体分型方法对分离的沙门菌进行进一步定性。

**结果:** 2007年11月20日至12月4日共报告急性胃肠炎病例216例。从20例病人的14例中检出肠炎沙门菌。追踪到的传播因素为一家面包店生产并在其零售店铺出售的奶油蛋糕 ( $P < 0.001$ , OR = 143.00, 95% CI = 27.23–759.10)。从住院病例、食物样品和无症状的食品加工者共分离到40株沙门菌,2/3以上菌株为噬菌体1型,其它菌株不能为噬菌体所分型。噬菌体型别与其独特的抗生素图谱呈很好的相关性。选择22株菌株进行了核糖体分型,结果高度相似,提示其遗传相关性。菌株聚类分析结果表明,暴发菌株较非暴发菌株具有明显的聚集性和相关性,确认为一起同源感染。

**讨论:** 奶油蛋糕有可能是在制冰过程中被一种原材料污染,在下游生产线以及随后在食用前长时间储存过程中的交叉污染则可能导致了暴发的发生。

<sup>a</sup> 卫生部传染病处,新加坡学院路16号医学院大厦,169854。

<sup>b</sup> 农业食品与兽医局兽医公共卫生实验室处,新加坡Perahu路10号,718837。

<sup>c</sup> 新加坡总医院病理科,新加坡Outram路,169608。

<sup>d</sup> 农业食品及兽医局食品控制处,新加坡马克斯韦尔路5号国防部大楼塔楼,069110。

<sup>e</sup> 卫生部医学服务办公室主任,新加坡学院路16号医学院大厦,169854。

本文投稿日期:2010年7月12日;刊发日期:2011年3月30日

doi: 10.5365/wpsar.2010.1.1.001