

# WS

## 中华人民共和国卫生行业标准

WS/T 82—1996

---

### 蜡样芽胞杆菌食物中毒 诊断标准及处理原则

Diagnostic criteria and principles of management  
for food poisoning of *Bacillus cereus*

1997-01-11 发布

1997-09-01 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  
**蜡样芽胞杆菌食物中毒  
诊断标准及处理原则**  
WS/T 82—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 3千字  
1997年6月第一版 1997年6月第一次印刷  
印数 1—800

\*

书号: 155066·2-11502

\*

标 目 312—096

# 中华人民共和国卫生行业标准

## 蜡样芽胞杆菌食物中毒 诊断标准及处理原则

WS/T 82—1996

Diagnostic criteria and principles of management  
for food poisoning of *Bacillus cereus*

---

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了蜡样芽胞杆菌引起食物中毒的诊断标准、判定原则及处理原则。  
本标准适用于蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒。

### 2 引用标准

GB 4789.14—94 食品卫生微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验  
GB 14938—94 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 引起中毒的食品多为剩米饭、米粉、甜酒酿、剩菜、甜点心及乳、肉类食品。

3.1.2 引起中毒食品常因食前保存温度较高(20℃以上)和放置时间较长,使食品中的蜡样芽胞杆菌得到繁殖。

#### 3.2 临床表现

3.2.1 呕吐型:以恶心、呕吐为主,并有头晕、四肢无力、潜伏期较短(一般为0.5~5 h)。

3.2.2 腹泻型:以腹痛、腹泻为主,潜伏期较长(一般为8~16 h)。

#### 3.3 实验室诊断

3.3.1 中毒食品中蜡样芽胞杆菌菌数测定(按GB 4789.14),每克食品中一般均 $\geq 10^5$ 。

3.3.2 中毒病人呕吐物或粪便中检出的蜡样芽胞杆菌与中毒食品检出的菌株,其生化性状或血清型须相同。

### 4 判定原则

4.1 符合本标准的流行病学特点和临床表现。

4.2 实验室诊断必须符合3.3.1或3.3.2方可判定。

### 5 处理原则

按GB 14938执行。

---