

鸭肉毒梭菌中毒的诊治

张 丽

河北省唐山市乐亭县畜牧兽医局,河北乐亭 063600

摘要 鸭肉毒梭菌中毒是由于鸭摄食了被肉毒梭菌污染的肉鱼类、谷类饲料以及蔬菜后,产生毒性极强的肉毒梭菌神经毒素而引起的急性致死性疾病。本文介绍了该病的发病情况、临床症状、剖检变化、实验室诊断及治疗方法。

关键词 鸭;肉毒梭菌;中毒;诊断;治疗

肉毒梭菌是一种腐生厌氧菌,在自然界中广泛分布,特别是在腐烂的动物尸体和青贮饲料中含量较多。鸭肉毒梭菌中毒多发生在夏、秋高温季节,是由于摄食了被肉毒梭菌污染的肉鱼类、谷类饲料以及蔬菜后,产生毒性极强的肉毒梭菌神经毒素而引起的急性致死性疾病。病菌不能在活体内存活,当在厌氧环境中并有适宜的营养和温度时,会产生毒力很强的外毒素。

1 发病情况

2016年6月2日,乐亭县王滩镇聂庄村养鸭户张某饲养的鸭子发生了以软颈、瘫痪、拉番茄样稀便为主要特征的疾病,经了解该村民饲养了16 000只鸭子,已注射了禽霍乱和鸭瘟疫苗。2016年6月1日突然出现共济失调,病鸭瘫痪,并死了3只鸭,6月2日早上又死了30只,发病前几天天气闷热潮湿,曾用黄芪多糖、土霉素、恩诺沙星等药物治疗,用药3 d无效后,随即来到乐亭县畜牧局化验室求诊。

2 临床症状

病鸭食欲减退,颈部柔软无力,翅膀和两腿出现麻痹症状,有的病鸭全身瘫痪,翅膀张开不断地在地上拍动,头无力而着地,不能站立,死后嗉囊内空虚,充满气体,口流黏液,眼内含有大量分泌物,死鸭子个体较肥胖,先拉黄色样稀便,后拉番

茄样稀便。死亡快(中毒后0.5~1 d内死亡)。未瘫痪的鸭子吃料正常,有时可见拉黄白色稀粪。中毒较深的病鸭(即出现软颈瘫痪现象的)基本上都死亡了。

3 病理剖检

腺胃松弛、腺胃乳头不明显,刮开后有弥漫性出血,肌胃内膜弹性差,剥落时易碎,有小的溃疡,整个肠道肿胀,外观呈红色像血肠,剖开肠道充满番茄样内容物,肠道黏膜出血,卵黄充血、出血,肝脏片状出血。

通过剖检初步怀疑是鸭肉毒梭菌中毒,经了解发现该养鸭户每天给鸭子饲喂冷冻的小鱼和鸡架,并将当天吃剩下的鱼肉和鸡架掺到第2天的新鲜饲料中继续饲喂,因气温高热高湿使食物发生了腐败变质,可能诱发本病。

4 实验室诊断

无菌操作采取病死鸭心、肝及胃内容物,心血抹片,革兰氏染色,镜检发现阳性、两端钝圆、单个或成双、有芽孢的大梭菌。无菌采取病死鸭的肝脏,接种于SS琼脂培养基,经37℃培养24 h后,结果无细菌生长。将胃内容物过滤取上清液,经60℃水浴加热30 min后,接种于葡萄糖鲜血琼脂培养基上,经37℃厌氧培养24 h后长出灰白色突起的细小菌落。镜检细菌形态呈粗短、两端钝圆的梭状,边