

误食河豚鱼引起恶性中毒事件的调查报告

广东省食品卫生监督检验所 符林学 邓 峰
广东省湛江市卫生防疫站 欧鸿强 陈士尧 宁工红
广东省遂溪县卫生防疫站 欧阳桂

90年3月14日晚在遂溪县港门镇吴家岭发生一起外地民工共11人(均为男性,年龄最小16岁,最大33岁),误食河豚鱼引起食用者11人全部中毒,其中8人死亡的恶性中毒事件,现报告如下:

发病与临床经过:事发当天下午4时许湖南邵阳县民工伍××到港门镇买回4条共4.5公斤重的鱼,当晚加工除去内脏,保留肝脏,切成小块加水煮约20分钟,于傍晚7点半开始供11名民工进食,同时饮散装米酒约1公斤,进食约20分钟11人先后出现不同程度的胃部不适,腹痛,恶心,呕吐,口唇、舌尖,指端发麻,伴头晕,继而全身麻木,四肢无力,步行困难,胸闷,语言不清,昏迷,于晚上10点40分送到港门镇卫生院,在送的途中3人死亡,4人在抢救中死亡,于15日凌晨2点左右转送到遂溪县人民医院时又有1人死亡。其余3名中毒患者经抢救脱险。

化验诊断:事件发生后在现场采集1.呕吐物;2.处理后抛去的鱼皮;鱼内脏及吃剩的鱼及鱼骨头;3.吃剩的菜;4.吃剩的散装米酒;5.洗鱼用的大盆;6.饮用水等6个样品。化验结果:1.呕吐物及水样未检出氰化物,有害性重金属及农药;2.酒样,甲醇含量 $<0.12\text{g}/100\text{ml}$;3.吃剩的鱼及鱼骨头;呕吐物;洗鱼用大盆冲洗液,鱼内脏,鱼皮等4个样

品,每个样品分别选用20—24克重的健康成年小白鼠4只做急性毒性试验,结果4组16只试验动物分别在23分至2小时25分钟内全部致死;4.鱼皮和鱼骨片送湛江水产学院鉴定为鲀科鱼类。

结果:经现场调查及化验结果证实为误食河豚鱼中毒,从剩余下的河豚鱼皮,鱼骨,内脏及吃剩的鱼肉估计平均每人吃鱼仅250克左右,幸存3人均未饮酒。11人误食河豚鱼全部中毒昏迷,死亡8人,死亡率73%。

讨论:我国沿海省份每年均有河豚鱼中毒死亡发生,从85年至89年河豚鱼中毒死亡人数占全国食物中毒死亡人数的6.8%^[1]。我省为沿海省份每年均有河豚鱼中毒死亡发生,自85年至90年7月共死亡47人,占全省食物中毒死亡人数的36.4%,死亡率明显高于全国^[1]。近年来改革开放,内地民工大量涌入我省沿海地区,对河豚鱼及其毒性不清楚,以致屡次发生误食河豚中毒死亡。本文报道就是一个典型的例子,由此可见河豚中毒已构成显著的公共危害,严禁生产和经营河豚鱼及做好宣传特别是加强内地流入沿海地区人口的宣传,是预防河豚中毒的有效而必要的方法。

(湛江水产学院叶富良副教授协助进行鱼类鉴定,谨此致谢)