

## 一起进食海鱼引起的中毒

洪燕芬 刘海彪 广东省惠州市卫生防疫站 (516001)  
胡火胜 田子兵

1997年10月,我市发生一起怀疑进食“老虎斑”海鱼引起的食物中毒。据查:某单位8人在市区一酒店进晚餐,6人发生中毒。就餐者当日早、中餐均在各自家里进食。晚餐食谱除“老虎斑”海鱼外,其余均为酒店常规菜。

“老虎斑”海鱼是酒店当天从深圳海鲜批发市场购进的鲜活鱼,整重4.5 kg,当日宰杀分成3份,摆在餐厅自选冰柜。患者自选其中1份,重0.9 kg,主要是鱼的头、腹部分,然后加工成“清蒸老虎斑”。据了解,其余“老虎斑”也分别于当晚和第二天午餐售出。除此例中毒事故外,未见有类似中毒事件报告。

就餐者中,有2人仅食少量“老虎斑”海鱼,症状轻微。其余6人进食海鱼量约50~100 g,其中食鱼头者,症状最严重,住院20余天,余5人分别住院5~10 d症状消失后出院,均无后遗症。

发病潜伏期:4~13 h,临床症状为:唇、舌麻痹,关节痛,皮疹,行走无力等,部分患者以头痛、腹痛、腹泻、呕吐开始。入院检查,患者均无特殊体征。医院常规检验也未发现特殊阳性结果。

就“老虎斑”海鱼,请教市水产局海洋科有关人员,认为“老虎斑”是一种民间习惯称法,其生物分类应是硬骨鱼纲、鲷科、鲈形目、石斑鱼属,主要栖息于热带、温带海洋岩礁、珊瑚礁区域,是我国重要的海产食用鱼类。

据文献报道,有些沿海地区由于环境的影响,有毒藻类或其他浮游生物盛长时,可使海域内许多原来无毒的鱼类带毒,使进食这种鱼类的人中毒。毒素的形成和性质有待进一步研究,其中已被命名的有雪加毒素(Ciguatoxin)。人类中毒症状为:唇、舌、咽喉刺激,继而麻木,部分病例初期有呕吐、腹痛、腹泻、肌痛等症状,重者不能行走,甚至引起死亡。

1998年1月,香港新闻媒介曾报道了多宗当地市民因进食“苏眉”海鱼而引起中毒的事件。本文报道这起中毒病例,在中毒者临床表现与食用海鱼流行病学资料方面与上述文献记载相似,是否由于某种因素引起南海区域某些鱼类毒化从而导致这类事件发生,有待进一步研究探讨。

### 卫生部司(局)文件 卫法监食发[1999]第4号

## 关于征求对食品卫生管理规章制修订意见的函

各省、自治区、直辖市卫生厅(局),计划单列市卫生局,新疆生产建设兵团卫生局,铁道部、交通部卫生主管部门:

根据《中华人民共和国食品卫生法》的有关规定和食品卫生监督管理的实际需要,我部组织起草修订了《国家食品卫生抽检规定》等9个食品卫生管理规章(见附件),现将规章(征求意见稿)发给你们,请组织修改,并将修改意见于1999年4月30日以前函报卫生部卫生法制与监督司。

联系人:黄建生 李国新

联系电话:(010)64001675 (010)64015606

传真:(010)64013352

卫生部卫生法制与监督司  
一九九九年一月十四日