

# 一起亚稀褶黑菇中毒调查报告

四川省涪陵地区防疫站 秦淑惠

我国菌类品种繁多，资源丰富。据报道，有可食蕈360种，毒蕈105种，引起中毒报道的20多种。亚稀褶黑菇是引起中毒的毒蕈之一。因误食毒蕈所致食物中毒，各地均有报告，在广大农村累见不鲜。现将我区一起误食亚稀褶黑菇中毒报告如下：

## 1 中毒发生经过

1988年8月21日，彭水县保家区凤鸣乡川尖村11组社员胡仁鹏的小孩在海拔1000米灌木丛中采回鲜“火炭”蕈约700克，用清水洗净后撕成蕈块，加少许食盐、油、葱蒜、海椒等佐料煮汤作菜。先后9人进餐（胡家5人，来客1人，邻居品尝3人），全部中毒。据调查，食蕈最多者食150克，少则25克，其中进食150克的2人，100克的1人，50克的3人，25克的3人。中毒最大年龄52岁，最小13岁。男性7人，女性2人。3例死亡（年龄分别为52、50、35岁），食蕈量约为2.22克/kg体重。食50克以下者，预后良好。

## 2 临床表现

本起毒蕈中毒，潜伏期最短在30分钟内，最长15小时。9例中毒患者，发病初期出现恶心(9)、呕吐(9)、头昏(9)、流涎(9)、四肢乏力(7)、继之出现腹痛(6)、颈项疼痛(6)、全身不适(4)。

## 3 现场调查及动物实验

中毒后，除抢救病员外，在病家采集剩余蕈(熟蕈)，并由患者配合在本次采集毒蕈的现场，采回鲜蕈标本，经形态及显微镜检查，四川省防疫站杨仲亚、毛朝明副主任医师复检，鉴定为亚稀褶黑菇(*Russulasubhigricanshohgo*)。

动物实验：选择健康小白鼠8只，体重为22.6—33.2克。试验动物分二组，每组4只。以灌胃法，分别将采集的鲜蕈及剩余蕈(熟蕈)煮汤取汁灌胃。

鲜蕈组：取鲜蕈10克，加水20毫升，煮沸15分钟，取汁6.5毫升。每只按62.08克/kg体重灌胃。灌胃后，20分钟开始出现精神萎靡、拉稀便、血尿、活动受限、呼吸急促、身体卷缩成团，2小时50分钟出现死亡，在9小时内4只小白鼠全部死亡。平均死亡时间为4小时10分。

剩余蕈(熟蕈)组：取剩余蕈7.2克，加水15毫升，煮沸15分钟，取汁6毫升。每只按70.18/kg体重灌胃。在灌胃后，20分钟出现上述表现。除1只存活外，3只于16.55—21小时内死亡。平均死亡时间为19小时。

## 中毒死亡动物的解剖观察

死亡小白鼠解剖所见，胸腹腔均有积血，肠胀气，肝、脾、肾肿大，均有点状或斑块状出血，心肾淤血，2只小白鼠膀胱内血尿充盈，镜下可见大量红细胞。2只膀胱萎缩。脑均未见异常。

病理切片检查：肝细胞脂肪变性和水样变性3只，血窦扩张1只，肾小管上皮细胞浊肿4只，胃粘膜出血2只。

## 4 讨论

我国幅员辽阔，生态环境广泛，地理、气候条件适宜菌类生长，菌种繁多。供人类食用的菌国内报告的约360种，有毒的105种引起中毒报告的20余种，其中含剧毒能致死的在10种以下。报告中毒致死的毒蕈，主要有白毒伞、鳞柄白毒伞、褐鳞小伞、肉褐鳞

小伞等。四川首次报告三起秋生盔孢伞，尽管毒蕈所占的比较例较小，但常因误食而引起中毒。

亚稀褶黑菇是中毒致死毒菇之一。刘武鹏等1975年在国内首次报告以来，该毒蕈在福建宁化县引起六起21例，死亡10例的中毒事故。张树溪等报告了湖南麻阳一起9人误食亚稀褶黑菇死亡2人的中毒事故。本文首次报告了四川亚稀褶黑菇引起食物中毒。

各种毒蕈含毒物的种类很多。据报道，一般认为毒素分为两大类。一是毒肽(phallotoxins)；二是毒伞肽(amatoxins)。毒肽的作用快，主要出现呕吐、腹泻、腹痛等。大剂量进食后，1—2小时致死；毒伞肽作用慢，主要损害肝、肾实质细胞，最后死于肝昏迷。其临床类可分为四型，即肝损害型、神经精神型，胃肠型，溶血型。本文中中毒的临床表现与资料报道的基本一致，其中流涎及颈项疼痛在其他亚稀褶黑菇中毒中未见提及。其临床类型属于肝损害及胃肠炎混合型。

湖南对亚稀褶黑菇的急性试验表明，小白鼠简易中毒试验，按16.225克/kg体重灌胃，30分钟出现寒颤、腹泻、粘液便、呼吸困难、抽搐。2小时死亡2只，25小时死亡4只6小时全部死亡。福建对小白鼠的毒性试验，用新鲜亚稀褶黑菇作小白鼠毒性试验，得出LD<sub>50</sub>为4.997克/kg，95%可信限为3.55—

7.023克/kg。据此推测，一个50公斤体重的成人，只要吃44.18克，即有1%死亡的危险。本文对小白鼠毒性试验结果，从中毒时间和中毒表现、死亡时间及死鼠解剖、病理切片到中毒人群的临床表现及病死率，均与湖南福建报道的基本一致。但我们灌胃的剂量大于上述报道，因而中毒时间出现在灌胃20多分钟时，这与本次中毒患者出现症状的时间是一致的。早于上述报道。死亡时间早于湖南报道，短于福建报道。我们认为，出现这些差异，可能与动物品种，健康状况，给食条件，毒蕈的剂量有关，也可能受地区的地理位置、气候条件影响有关。

亚稀褶黑菇中毒具有明显的季节性。根据报道的几起中毒时间，均在8月份，这与该毒蕈7—9月的生长季节有关。其生态特点，福建、湖南生于低山阔叶林，而本起毒蕈生于1000米左右的灌木丛中(稽李树)。每个蕈重不超过30克，比常见野生蕈生长迟10天左右，群生或散生，无其它杂蕈生长等特点。

本文亚稀褶黑菇承蒙四川省防疫站杨仲亚、毛朝明两位副主任医师复核鉴定。样品由彭水县防疫站唐玮玮医师协助采集，涪陵地区医院病理科叶秀峰、吴文长医师病理检查，本站丰厚培付主任医师指导小白鼠解剖，李优良付主任医师审阅，特此一并致谢。

## 欢迎订阅《中国食品卫生杂志》

《中国食品卫生杂志》系中华预防医学会主办，已于1989年第一季度试刊。该刊以贯彻“预防为主”的卫工作方针为宗旨，以广大食品卫生监测、监督人员和医学院(校)食品卫生专业师生以及有关食品研究、生产等专业人员为主要阅读对象，以提高广大食品卫生监督、监测人员的业务素质，适应食品工业发展对食品卫生科学知识的需求，有利于卫生执法工作深入开展，和推动我国食品卫生监督工作发展为中心任务。《中国食品卫生杂志》设有论著、综述讲座、监督执法、监测、调查研究、营养卫生、国外动态等栏目。暂定为季刊，每期定价1.0元，全年定价6.00元。请直接向我社订阅。

地址：江苏省徐州市解放南路《中国校医》杂志社转《中国食品卫生》杂志社

开户银行：中国工商银行徐州支行

帐号：1089046662，亦可从邮局直接汇款务请写清楚订阅者详细地址、姓名及邮政编码。