

## 食物中毒

## 一起误食山野菜引起植物性食物中毒事件的调查报告

张世超<sup>1</sup>,胡兵<sup>2</sup>,袁伟<sup>3</sup>,谢姝<sup>1</sup>,杨鸿梅<sup>1</sup>,李永权<sup>1</sup>(1. 雅安市疾病预防控制中心,四川 雅安 625000;2. 四川农业大学,四川 雅安 625000;  
3. 四川省疾病预防控制中心,四川 成都 610041)

**摘要:**目的 通过对本次事件的调查,及时查明中毒原因,以总结经验,为食物中毒预防控制措施提供科学依据。方法 按国家《食品安全事故流行病学调查技术指南》开展现场调查,对可疑植物进行形态学鉴定。结果 9人中有8人发病,罹患率88.89%,临床症状以恶心、呕吐、头晕、腹痛为主。流行曲线提示为点源暴发,5月16日早餐为可疑餐次,山野菜为可疑食物。结论 本次中毒事件为一起因误食野生有毒植物——藜芦引起的植物性食物中毒。

**关键词:**误食;山野菜;藜芦;食物中毒;预防;食品安全

中图分类号:R155;R996.2 文献标志码:A 文章编号:1004-8456(2015)03-0319-03

DOI:10.13590/j.cjfh.2015.03.023

## Survey of a botanical food poisoning event caused by mistaken eating of poisonous wild plants

ZHANG Shi-chao, HU Bing, YUAN Wei, XIE Shu, YANG Hong-mei, LI Yong-quan  
(Ya'an Center for Disease Control and Prevention, Sichuan Ya'an 625000, China)

**Abstract: Objective** To identify the source and risk factors of the food poisoning event. **Methods** A epidemiology survey was carried out according policy. **Results** 8 of 9 people developed patient (88.89%). The main symptoms of the poisoning are nausea, frequent vomiting, dizzy and stomachache. The breakfast on 16<sup>th</sup> May was doubtful. The wild vegetable was doubtful poisonous food. **Conclusion** This food poisoning event was caused by hellebore. The authors have put forwards their points and suggestions.

**Key words:** Wild plant; mistaken eating; hellebore; botanical food poisoning; prevention; food safety

山野菜因生长于山林中,未受到工业和农药化肥的污染,近年来成为绿色食品、无公害食品中的重要一员,也成为人们餐桌上的新宠。然而,常有貌似山野菜的有毒植物,因误采、混采而被误食,造成食物中毒甚至死亡事件的发生。本文对雅安市某县一起误将藜芦当做山野菜牛尾巴食用而引起的植物性食物中毒事件进行调查分析,以总结经验,为今后采取预防措施提供科学依据。

## 1 对象与方法

## 1.1 对象

本次调查病例定义为:2014年5月16~20日,雅安市某县民工一行9人中,出现胃部不适、口部发麻、头晕、恶心、呕吐者(8人)。

## 1.2 方法

调查方法:按国家《食品安全事故流行病学调

查技术指南》<sup>[1]</sup>进行中毒症状、可疑餐次、近3天就餐食谱、医疗救治等情况的调查,同时采集疑似有毒植物送专业机构鉴定。

中毒诊断标准:按GB 14938—94《食物中毒诊断标准及技术处理总则》规定<sup>[2]</sup>,结合流行病学调查资料以及患者潜伏期、特有的中毒临床表现进行诊断。

## 1.3 中毒事件发生经过

2014年5月16日早晨7时,某县乡镇民工一行9人,其中8人在租住房内进食早餐后,随即出现胃部不适、口部发麻、头晕、恶心、呕吐等症状,陆续到该乡卫生院就诊,乡卫生院怀疑为食物中毒,立即上报县疾病预防控制中心,同时将病人转诊到县人民医院住院治疗。经补液、抗炎、抑酸、护胃、止血等治疗后,就诊的8人病情好转,全部于5月19日出院。

## 2 结果

## 2.1 流行病学调查结果

## 2.1.1 发病情况

同住的民工有9人,本次食物中毒事件共发病8人,罹患率88.89%。住院治疗8人,男性7人,女性1人,年龄为32~66岁,首例发病时间为当日

收稿日期:2014-12-26

作者简介:张世超 女 副主任医师 研究方向为食品卫生

E-mail:zhangshichao\_1@163.com

通讯作者:袁伟 男 主管医师 研究方向为流行病学

E-mail:yuanweicdc@163.com

7:05左右,末例发病时间在9时左右,有6人发病时间均在早上7~8时左右,此次食物中毒发病时间集中,属于点源暴露。患者住院时间中位数为4 d,均治愈出院。

### 2.1.2 临床表现及实验室检查

患者均不同程度地出现胃部不适、口部发麻,恶心、呕吐,头晕、腹痛、全身乏力等症状,其中恶心8例(100%)、呕吐8例(100%,呕吐次数最多达10次,最少为2次)、头晕5例(62.5%)、腹痛3例(37.5%)、乏力1例(12.5%),症状以恶心、频繁呕吐为主,实验室检查(血常规、尿常规、肝功、肾功、凝血功能、心电图)未见明显异常。

### 2.1.3 进食情况调查

一行9人均均为帮人修房的民工,近3天均在租住房内自己做饭就餐,无外出就餐史。发病前3天的食谱均为当季蔬菜加米饭,主要有:腊肉炒腌菜、土豆烧肉、回锅肉、凉拌黄瓜、拌青椒、炒土豆、生菜汤、米饭。发病当日早餐食谱为:炒山野菜、凉拌黄瓜、拌青椒、炒土豆、生菜汤、米饭,早餐食谱中新增加了山野菜。早餐8人进食,均发病,1人未吃,未发病。

### 2.1.4 中毒餐次和中毒食品的确定

该9人前3天就餐情况相同,只有16日早餐有差异,未发病的1人未吃16日早餐。发病的8人进食16日早餐后,出现恶心、呕吐等系列症状,因此,16日早餐引起中毒的可能性大。16日早餐食谱新增食物——炒山野菜,其他食物跟前3天基本相同,8人进食山野菜后均不同程度地出现中毒症状,未进食早餐者和周围的村民无发病。因此,中毒餐次很可能为5月16日早餐,中毒食品初步判定为山野菜。

### 2.1.5 山野菜的来源调查

6月15日由一村民赠予,其在中山采集,自认为是牛尾巴[学名:万寿竹, *Disporum cantoniense* (Lour.) Merr.]野菜。民工于次日早晨煎炒后食用。

### 2.2 山野菜形态鉴别结果

中毒事件发生后,调查人员发现食用的山野菜非牛尾巴野菜,而是一种陌生的野生植物,由于高度怀疑为野菜中毒,故采集民工食用剩余的野菜样品1株(见图1),送四川农业大学生命科学院植物系鉴定。专家从野生植物形态特征、生长环境等方面进行了综合鉴别,确认样品为藜芦(*Veratrum nigrum* L.),该种野生植物含有有毒的生物碱——藜芦碱。

## 3 讨论

根据病人的临床表现、现场流行病学调查及有毒植物鉴定结果综合分析,结合GB 14938—94《食物中毒诊断标准及技术处理总则》<sup>[2]</sup>的规定,判定



图1 送检样株

Figure 1 Sample

该中毒事件为一起因误食野生有毒植物“藜芦”引起的植物性食物中毒事件。中毒餐次为5月16日早餐,中毒食品为有毒植物“藜芦”。

### 3.1 藜芦、万寿竹的生物特性

藜芦(*Veratrum nigrum* L.),百合科藜芦属植物,多年生草本,别称:黑藜芦、山葱、白藜芦、旱葱、毒药草、七厘丹。主要产于山西、河北、河南、四川、贵州等地<sup>[3]</sup>,生长在海拔1 200~3 000 m的山坡林下或草丛中。其有毒成分为原藜芦碱、藜芦甙碱等多种甙体生物碱<sup>[4]</sup>,毒副作用与乌头碱有相似之处,主要作用于运动神经、感觉神经及迷走神经<sup>[5]</sup>。藜芦根及根茎入药,能催吐、祛痰、杀虫等。小白鼠灌药后5~30 min内即发生呃逆、呕吐、呼吸困难等现象<sup>[6]</sup>,藜芦浸出液的 $LD_{50}$ 为 $(1.78 \pm 0.38)$  g/kg,中毒表现最常见为恶心、呕吐,有时伴有心律不齐、低血压,人类中毒少见,患者经积极救治,一般可治愈,不留后遗症。

万寿竹[*Disporum cantoniense* (Lour.) Merr.],百合科万寿属植物,多年生草本,又名:白龙须、白毛七、白毛须、百尾笋等,事件发生地俗称牛尾巴。主要产于湖南、广东、广西、贵州、云南、四川等地,生长于低山区林下阴处,夏、秋间采收,洗净,鲜用或晒干。性温、气无、味淡而粘、无毒,具润肺止咳,健脾消积之功效。

从上所述可见,两种植物都为百合科,多年生草本,藜芦含有毒生物碱,万寿竹无毒,为可食用山野菜,两种植物成苗后在根、茎、花、叶形态上均有所不同,但幼苗时由于植物未长开,难以区分,因此造成了本次的误采、误食。

### 3.2 本次发病的特点

8名病人临床症状相似,发病时间集中,呈现点源暴露模式。共同暴露餐次较多,但仅16日早餐与平时食物不同,且未吃者不发病,因此推断16日早餐为可疑餐次的可能性较大。由于样本量有限,不能从分析流行病学的角度进行论证。

### 3.3 中毒后的临床表现

目前我国尚无藜芦中毒的诊断标准,因此没有藜芦中毒患者临床表现的描述,本次调查中查阅到两起藜芦中毒的资料报道<sup>[3,5]</sup>,均为家庭误食后引起的中毒,一起中毒3人,一起中毒4人,其临床表现主要为恶心、频繁呕吐、四肢发麻、头晕,和本次中毒病人症状极其相似。

### 3.4 体会和建议

误食藜芦引起食物中毒很少见,作者根据查阅资料检索到两起报道<sup>[5,7]</sup>,以及此次食物中毒调查的处理过程,得出如下体会和建议:

①植物性食物中毒,特别是误食后引起的中毒,由于植物种类繁多,植物中所含的生物活性成分复杂,在较短时间内,很难通过检测手段查明中毒原因。因此,在流行病学调查的基础上,及时将可疑有毒植物送专业机构进行形态学等方面的鉴别,对中毒原因的确定、病人的救治有重要作用;

②建议收集全国范围内发生过的有毒植物性食物中毒案例,在全国范围内逐步建立有毒植物形态学及诊断治疗信息网络平台,并向社会开放,以便专业机构在处理类似问题时及时查询,同时为人们提供一个权威渠道以了解相关知识,避免误食、误用引起的中毒;

③食物中毒调查人员,需加强有毒植物形态学、生态学知识的培训,以便在食物中毒调查处理过程中做到迅速识别、有效控制;

④通过本起事件,提醒人们不要随便食用和采摘不认识的或从未食用过的山野菜,以防食物中毒。

### 参考文献

- [1] 中华人民共和国卫生部. 食品安全事故流行病学调查技术指导[Z]. 2012.
- [2] 中华人民共和国卫生部. GB 14938—94 食物中毒诊断标准及技术处理总则[S]. 北京, 中国标准出版社, 1994.
- [3] 高学敏. 中药学[M]. 北京: 中国医药科技出版社, 1989: 298.
- [4] 陈世铭. 急性中毒的诊断与救治[M]. 北京: 人民军医出版社, 1996: 768-769.
- [5] 夏书香. 藜芦中毒临床表现及救治[J]. 中国社区医师: 医学专业, 2012, 30(7): 80-81.
- [6] 谢锦玉, 等. 藜芦碱中毒后小白鼠肝脏的组织化学变化[J]. 吉林医科大学学报: 医学版, 1964(1): 10-12.
- [7] 顾允中, 黄美键. 藜芦碱中毒3例[J]. 浙江医学, 1990(3): 26-28.

## · 资讯 ·

# 关于发布《食品安全国家标准 食品中镉的测定》(GB 5009.15—2014)等13项食品安全国家标准的公告

2015年第2号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定,经食品安全国家标准审评委员会审查通过,现发布《食品安全国家标准 食品中镉的测定》(GB 5009.15—2014)等13项食品安全国家标准。其编号和名称如下:

- GB 5009.15—2014 食品安全国家标准 食品中镉的测定.pdf
- GB 5009.16—2014 食品安全国家标准 食品中锡的测定.pdf
- GB 5009.123—2014 食品安全国家标准 食品中铬的测定.pdf
- GB 5009.223—2014 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定.pdf
- GB 8270—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷.pdf
- GB 15193.6—2014 食品安全国家标准 哺乳动物骨髓细胞染色体畸变试验.pdf
- GB 22255—2014 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖(蔗糖素)的测定.pdf
- GB 31622—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 杨梅红.pdf
- GB 31624—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素.pdf
- GB 31625—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 二氢茉莉酮酸甲酯.pdf
- GB 31631—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化铵.pdf
- GB 31632—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 镍.pdf
- GB 31634—2014 食品安全国家标准 食品添加剂 珍珠岩.pdf

特此公告。

(相关链接:<http://www.nhfpcc.gov.cn/sps/s7891/201502/5aff6d8f76e4ea0a3ae09649f65c578.shtml>)

国家卫生计生委  
二〇一五年一月二十八日