

## 对食用河鲀鱼干制品引起的食物中毒事件的思考

李 洁

(上海市卫生局卫生监督所,上海 200336)

1998年5~8月间本市发生了3起因食用河鲀鱼干制品引起食物中毒的事件,其中2起出现中毒死亡,在社会中引起了一定的反响。反思此类中毒事件的发生原因,加强对河鲀鱼干制品的管理,对保障人民生命安全具有十分重要的意义。

### 1 中毒事件

事件一 1998年5月,本市闵行区一居民因食用自浙江嵊泗带回的河鲀鱼片干中毒,经医治无效死亡。事后,经我市卫生监督所对剩余河鲀鱼片干用高效液相色谱法检测,检出河鲀鱼毒素。

事件二 1998年8月1日,本市浦东新区一居民在某食品店购得散装河鲀鱼片干200g,当日全家6人进食后无异常反应,以后又陆续食用过几次未出现异常情况。8月12日13时30分,该居民的女儿和孙女2人食用了一片河鲀鱼片干,1h后,两人出现舌麻、头晕、下肢抽搐等症状,经送医院急救,女儿(成人)脱离危险,孙女(儿童)救治无效,于当日17时50分死亡。经我市卫生监督所对剩余河鲀鱼片干用高效液相色谱法检测,检出河鲀鱼毒素。对食品来源调查发现,上述河鲀鱼片干由浙江某海洋渔业公司经销,该公司从沈家门某水产品市场中一个体户处进货,为福建省龙海市一水产品加工场生产,食品卫生许可证上经营范围为鱼干制品。

事件三 1998年8月4日,本市浦东新区一居民董某在某超市购得散装河鲀鱼干。当晚烧吃一条,食后无异常反应,第二天晚上7时左右董又烧吃第二条,因发现第二条质量较第一条差,故只吃了部分,食后两个多小时出现四肢麻木、头颈僵硬、心跳过速、头晕、乏力等症状,即送医院急诊,经洗胃、补液等治疗后,病情好转。经我市卫生局卫生监督所对剩余河鲀鱼干烧毛豆中的河鲀鱼干用高压液相色谱法检测,检出河鲀鱼毒素。对食品来源调查得知该超市是从浙江一海洋渔业公司进的货,而渔业公司是从沈家门某水产品市场一个体经营者处进的货,此个体户是从海南三亚一个体经营处进的货,但最终仍无法查明河鲀鱼干生产厂家。

2 河鲀鱼干来源调查 中毒事件发生后,我市卫生监督所对市场供应的河鲀鱼干制品的进货渠道、来源等进行调查,对河鲀鱼干制品进行抽样检测。结果表明,河鲀鱼干制品的包装以散装为主,均无法查明生产单位及生产日期等,进货渠道比较复杂,有的无法查清其最终来源,有的则是从持有一般鱼制品加工的卫生许可证的生产单位进货。抽检的6批河鲀鱼干制品中,有1批河鲀鱼毒素呈阳性。

3 中毒发生的原因分析 河鲀鱼干制品含有河鲀毒素的可能原因为:

3.1 因河鲀鱼含毒情况与河鲀鱼捕捞的地域、种系、季节、个体及鱼体食用部位等均有关。因此,在生产加工中,少量含毒河鲀鱼混入其中,造成产品中部分鱼干含河鲀鱼毒素。

3.2 河鲀鱼死后较久才加工或加工了新鲜度较差的河鲀鱼,其中内脏毒素渗入肌肉(卵巢、肝脏含毒最高),造成肌肉含毒,并导致产品中含河鲀鱼毒素。在调查中毒时发现,董某第二次食用的河鲀鱼干新鲜度较差。而我所在市场抽检中发现,凡检出河鲀鱼毒素阳性的试样,其色泽深暗,新鲜度较差。

#### 4 加强对食用河鲀鱼干制品管理的思考

4.1 根据卫生部《水产品卫生管理办法》和《上海市河鲀鱼卫生管理办法》规定,经加工的河鲀鱼干制品不属于禁止生产销售食品,过去十余年的供应实践也证明是安全的。然而近年来,由于河鲀鱼干加工来源复杂,且不规范,导致本市及外省市发生多起因食用河鲀鱼干引起的中毒事件,并导致多人死亡。而食用河鲀鱼干引起的食物中毒所造成的后果比一般食物中毒严重得多,所以控制此类中毒事件的发生应列为卫生行政机构的迫切任务。

4.2 河鲀鱼干制品的加工制作方法一般以物理方法为主。而河鲀鱼所含毒素比较稳定,不易被一般物理处理方法所破坏,盐腌、日晒、加热、烧煮等方法都不能解毒。河鲀鱼的带毒与种系、个体、鱼体部分、地域、季节有关,而河鲀鱼带毒规律还需进一步研究,在加工及流通领域河鲀鱼毒素检测手段并不完善的情况下,加强对河鲀鱼干制品的审核发证、监督管理显得尤其重要。据调查,河鲀鱼干制品的生产厂一般仅持有鱼制品加工的食品卫生许可证。从个体作坊收购加工的河鲀鱼干制品现象较多,使河鲀鱼干制品的来源不清。而河鲀鱼干制品又以散装为主,更使河鲀鱼干制品的质量难以保证。建议河鲀鱼干制品的生产必须以工业化生产形式,按控制河鲀鱼毒素污染的要求制定特定的加工工艺及管理措施,以特种卫生许可证的形式审核发证及监督,河鲀鱼干制品应以定型包装形式销售,标签符合规定要求,每批生产出厂的河鲀鱼干制品应作河鲀鱼毒素检测。

4.3 随着经济体制向市场经济的不断转化,各种食品流通渠道敞开,使食品来源变得复杂。所以,应加强流通领域的食品卫生管理。生产单位应持有明确的加工河鲀鱼干制品的卫生许可证及产品检验合格证明,方能进入流通。食品批发零售单位应加强索证管理,使不合格产品及假冒伪劣产品无机可乘,也利于一旦发生事故可查明原因,追究责任。

4.4 应加强食品卫生监督管理,对无证从事河鲀鱼干制品的生产经营活动应予严厉打击。

中图分类号: R155.3, S965.225 文献标识码: C 文章编号: 1004—8456(2000)04—0047—02

# 欢迎订阅

## 《中国食品卫生杂志》

# 欢迎投稿