

一锅鲜鱼汤，毒翻四口人

专家：淡水石斑鱼卵比河豚毒百倍



关注三湘都市报微信
看E报。

就是吃了这种淡水石斑鱼中毒的。

吃鱼有益健康，这是很多人的共识。然而几天前，浙江却有一家四口，仅仅喝了一顿鲜美的鱼汤，就齐齐进了医院抢救。而这种鱼，竟然是我们并不陌生的淡水石斑鱼！医生说，有毒的很可能是鱼卵，它所含毒素的毒性要比河豚毒素厉害100倍！

鱼卵没清除，毒翻全家人

吃鱼会中毒，河豚肯定首当其冲，可淡水石斑鱼放倒一家人的事却鲜有听说。前两天，浙江省丽水庆元县的吴女士一家四口便“中招”了。当天，阿姨来竹山村做客，她特意在路边摊买了3条新鲜石斑鱼，结果鲜美的鱼汤刚喝完，全家就进了医院。

庆元县人民医院急诊室主治医师李林旺详细询问了吴女士和她家人的情况，并做了相关检查。吴女士回忆，自己熬鱼汤时没有去除鱼卵，大约一个多小时后，几个人相继出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。李林旺诊断可能是鱼卵有毒。

2012年5月，庆元人叶先生一家三口也吃了一锅石斑鱼，他70多岁的父亲吃了不少鱼卵，几个小时后全身冒虚汗、脸色发紫。恰巧接诊的也是李林旺，且叶先生及其儿子也有与吴女士等人相似的症状。

在排除毒鱼的可能后，调查人员认同了医生的判断，石斑鱼的鱼卵可能含有一种无色无味的神经毒素——“雪卡毒素”。这一毒素，不会对鱼本身造成影响，但不仅人不能食用，家禽或牲畜食用后也同样会引起中毒。

2010年，一名8岁的孩子就因为吃了深海石斑鱼的丰富鱼卵，最终差点全身瘫痪。转送广州后，确诊为“雪卡毒素中毒”。

雪卡毒素毒性比河豚毒素强100倍！

据媒体报道，雪卡毒素多存在于海藻，小鱼吃下含有雪卡毒素的海藻，大鱼再吃下小鱼，毒素随之积聚在大鱼体内，鱼类食用剧毒藻类而在体内积累而成，是赤潮生物毒素之一，其毒性比河豚毒素强100倍，每公斤体重食用0.5毫克的雪卡毒素，就可能致死。

中毒症状一般在食后2小时~10小时出现，病程2周~3周。开始发病时主要为消化道症状，易与急性胃肠炎混淆，主要表现为头晕、恶心、呕吐、腹胀痛、腹泻、四肢麻木、小腿肌肉刺痛、瘙痒感。

淡水石斑鱼和深海石斑鱼完全不同

浙江大学动物科学院舒妙安副教授说，淡水石斑鱼其实只是民间一种叫法，和深海石斑鱼的品类完全不同。就像渔民们将虾围养起来就取名“基围虾”，但实际上这是日本对虾的专用名。

舒妙安说，按道理，小溪中不应该有雪卡毒素。在他看来，食用淡水石斑鱼中毒，更多需要考虑上游污染等因素。淡水石斑鱼主要在国内台湾、广东、江西，分布于岷江水系、长江部分支流，以及我国西部部分省市的河流。

浙江省疾控中心相关专家也说，只要是深海鱼，都可能存在雪卡毒素，有中毒先例的包括了跳跳鱼、珊瑚鱼、老虎斑、东星斑、西星斑、杉斑、苏眉等石斑鱼和海豚等。通俗地说，海鱼越大，其所含的毒素可能越多，食用起来更危险。

防中毒窍门：选小只→去鱼头→清内脏

据统计，在世界范围内平均每年发生的“雪卡毒素”中毒人数达5万多人。

专家建议，无论是吃海产还是养殖的石斑鱼，都要记住三个技巧：

尽量选吃小石斑鱼、不宜食用鱼头、要将鱼血和内脏清除干净。

要是想更放心，加工时就把鱼头去掉，下厨前将鱼肉用清水浸泡半小时。如果吃石斑鱼后胃肠道出现不适，一定要用匙柄、筷子或手指等搅触咽喉位置催吐，并迅速赶往医院急救。

■来源于羊城晚报
微信号 wanbaoweixin

小贴士•吃鱼别犯以下禁忌

1.空腹吃鱼——导致“痛风”

绝大多数鱼本身富含嘌呤，如果空腹大量摄入含嘌呤的鱼肉，人体酸碱平衡就会失调，容易诱发痛风或加重痛风病患者的病情。

2.吃生鱼片——得“肝吸虫病”

很多人都喜欢吃生鱼片的鲜嫩美味，殊不知生吃鱼片对肝脏很不利，极易感染肝吸虫病，甚至诱发肝癌。

3.活杀现吃——残留毒素危害身体

活杀现吃，鱼体内的有毒物质往往来不及完全排除，鱼身上的寄生虫和细菌也没有完全死亡，这些残留毒素很可能对身体造成危害。

4.擅吃鱼胆——解毒不成反中毒

鱼的胆汁中含有水溶性“鲤醇硫酸酯钠”等具有极强毒性的毒素，这些毒素既耐热，又不会被酒精所破坏，因而无论将鱼胆煮熟、生吞，或是用酒送服，均可发生中毒。