

日本新发生食牙鲆引起的食源性寄生虫病

事件回放

由于鱼类富含蛋白质、必需脂肪酸和矿物质，全球鱼类的消费量不断增加。联合国粮农组织报告，1950 年全球渔场养殖销售量为 2000 万吨，至 2006 年已达 1.44 亿吨。随着鱼类消费量的增加，烹调方式也在不断变化。进食鱼生的习俗原多流行于日本，如今全球都在销售和进食日本的食物，如寿司、生鱼片等，由于进食鱼生引发的食源性疾病数量也在不断上升。

自 2003 年来，日本发生因进食鱼生引起的不明原因食源性疾病暴发不断增多，每年平均超过 100 起，至 2010 年已上升至 158 起。人们进食了鱼生后 2~20 小时内出现短暂而强烈的腹泻和呕吐的症状。重要的是，尽管日本卫生部门使用多种技术，仍找不出致病因子。由于这种疾病是自限性的，所有病例预后良好。

流行病学调查

从 2008 至 2010 年日本卫生部门收到了 200 例因进食海产品引起的不明原因中毒病例报告。2010 年报告的 158 个病例中有 135 个病例生食了褐牙鲆（85%），调查结果表明进食生褐牙鲆是高危因素。

食源性疾病暴发后，当地卫生部门及时收集了病例进食的可能被污染的食品。通过对 24 起暴发事件中的病例进行分析发现：平均潜伏期为 3.4~16.3 小时，73.3%的病例出现腹泻、55.2%出现恶心、43.9%出现呕吐、44.1%出现腹痛。经过 Logistic 分析后发现 4 起暴发事件中，胃肠炎症状与进食褐牙鲆显著相关。

“疑凶”追踪

日本卫生部门通过核苷酸序列分析等检测后发现孢子虫是高度可疑的病原体。他们对 2009~2010 年 35 起食源性疾病暴发剩余的褐

牙鲆样本和 16 份对照样本进行显微观察，大多数暴发剩余食品样本中可观察到孢子（中位数为 2.4×10^6 孢子/克），然而在对照样本中没有观察到孢子（检出限为 5×10^4 孢子/克）。同时，病例的呕吐样本中也能检测到 *Kudoa* DNA，这些都为暴发溯源调查提供了有力证据。

Kudoa septempunctata 是最近发现的一种寄生于褐牙鲆的粘孢子虫 *Kudoa* 虫属的新种属。在毒理学实验中，*Kudoa septempunctata* 可以引起仔鼠腹泻，同时可引起臭鼩呕吐，这些症状与人类感染后的症状相似。

启示

Kudoa septempunctata 孢子引起人体食源性疾病是第一次被报道的。由于全球水产业贸易的发展，*Kudoa septempunctata* 引起的食源性疾病可能会在日本以外的国家出现，韩国进口的褐牙鲆中已检出 *Kudoa septempunctata*。加强鱼类感染 *Kudoa septempunctata* 风险评估，提高医务人员的食源性疾病诊断敏感性，对降低疾病风险显得十分重要。

参考文献：

1. TaKao Kawai, Tsuyoshi Sekizuka, Yuichiro Yahata, ect. Identification of *Kudoa septempunctata* as the causative agent of novel food poisoning outbreaks in Japan by consumption of *paralichthys olivaceus* in raw fish. *Clinical infectious diseases advance access* [J], 2012.

营养与食品安全所卢玲玲供稿

2012-03-26