

N海都记者

何丹莹 梁展豪  
胡婷婷 文/图

近日,福州市民刘女士通过智慧海都平台报料称,3月22日晚,她与朋友在福州仓山区融侨外滩壹号的“玄品河豚料理店”用餐后出现不同程度的身体不适。刘女士因出现严重的头晕与呕吐,当晚十点多前往福建中医药大学附属人民医院就诊,医生按过敏开具了相关药剂治疗。

对此,刘女士认为自己是吃河豚才“中毒了”,但商家对此予以否认,双方协商也陷入僵局。3月25日,刘女士拿到相关医院开具的确诊“河豚中毒”的疾病证明书。而商家向记者回应称,事件情况以相关部门调查结果为准。

# 一餐河豚宴 两人进医院

## 福州两市民在仓山一饭店食用河豚后身体不适,其中一人被诊断为“河豚中毒”;市场监管部门已介入调查



25日下午,记者来到玄品河豚料理(融侨外滩店)

□点击

### 食用河豚应注意这些事项

河豚因含有河豚毒素,食用后易中毒而导致神经麻痹,进而发生头晕、呕吐、口唇及手指麻木、全身无力等症状,严重者危及生命。目前尚无特效的解毒药和治疗方法。

根据有关文件,养殖河豚应当经具备条件的农产品加工企业按照相关标准加工并检验合格后方可销售,加工企业的河豚应当来源于农业部门备案的河豚鱼源基地。

河豚加工产品应当包装,包装上附带可追溯的二维码,并标明产品名称、执行标准、原料基地及加工企业名称和备案号、加工日期、保质期、保存条件、检验合格信息等。

河豚加工产品应使用统一式样的产品检验合格证明。禁止经营养殖河豚活鱼和未经加工的河豚整鱼。禁止加工经营所有品种的野生河豚。

食品经营单位要切实履行食品安全主体责任,销售加工的河豚加工产品须为经具备条件的农产品加工企业按照相关标准加工并检验合格,并须查验及留存产品检验合格证明及相关票证。

因此,市面上能买到的合法养殖可供食用的河豚都不是活鱼,而是宰杀后的鱼皮或鱼肉制品,且所有上市流通的河豚外包装上均有可追溯的二维码。

广大消费者切记不购买、不自行捕捞和食用野生河豚,不购买、不食用未经国家审批的农产品加工企业加工的河豚整鱼。

餐饮服务单位加工制作河豚活鱼、野生河豚为违法行为。(中国消费者报)

### □史话 美味又危险的春日珍馐

“竹外桃花三两枝,春江水暖鸭先知。蒹葭满地芦芽短,正是河豚欲上时。”春日里,美味又危险的河豚,有人对它心心念念,有人对它望而生畏,甚至自古就流传着“拼死吃河豚”一说。

唐代时宫廷已将河豚作为珍馐赏赐官员。《明宫史》里记载宫廷二月节令有吃河豚的习俗:“是时食河豚,饮芦芽汤以解其毒。”尤其到了宋代,长江下游一带掀起了争吃河豚的饮食风潮,河豚的身价也随之陡增。《宋朝事实类苑》里有:“每至暮春,柳花坠,此鱼大肥,江淮人以为时珍,更相赠遗。”张耒《明道杂志》则记载当时无河豚鱼不成“盛席”:“河豚鱼。水族之奇味也……初出时虽其乡亦甚贵。在仲春间,吴人此时会客,无此鱼则非盛会。”

历代古籍里,与河豚美味一并流传的,还有关于河豚毒素的警戒。早在东汉时期,王充就在《论衡》的“言毒篇”里提到河豚和“蝮蛇蜂萤”一样具有毒性,还记载了“人食鲑(河豚)肝而死”。《本草衍义》里警示世人:“此鱼实有大毒,味虽珍,然修治不如法,食之杀人,不可不谨也。”元朝贾铭在其所著的《饮食须知》里更是严正声明:“河豚……其肝及子有大毒,入口烂舌,入腹烂肠,无药可解。”一句“无药可解”,叫人闻风丧胆,不幸的是,这话放在当时还真的没错。相比之下,清人王端履对河豚鱼毒素的认识更冷静清晰,在《重论文斋笔录》卷一里说:“其毒在肝,子次之,血又次之。必洗涤净尽,然后可烹。”

在张耒《明道杂志》里记载了苏东坡在扬州时“拼死吃河豚”的趣闻:“苏子瞻(苏东坡)是蜀人,守扬州;晁无咎济州人,作倅。河豚出时,每日食之,二人了无所觉,但爱其珍美而已。苏子瞻在资善堂与数人谈河豚之美,诸人极口譬喻称赞,子瞻但云:‘据其味,真是消得一死。’”(北京日报)



河豚料理

### 律师 “食物中毒”维权 需及时固定证据

出现食物中毒,应如何维权?对此,福建律师海都公益团福建麦博律师事务所张睿律师表示,维权的关键在于及时固定证据并形成完整证据链。

“消费时尽量选择证照齐全、口碑良好的餐饮店,并务必保留好就餐凭据,如小票、点餐记录等。餐后一旦察觉身体不适,应立即前往正规医疗机构就医,务必保留好挂号单、诊断证明、病历、缴费凭证等就诊凭据,同时,要在第一时间拨打12345进行投诉,请求监管部门介入调查。”张睿律师表示,食物中毒的成因复杂,理论上,在中毒发生前的七十二小时内的所有就餐经历都可能与之相关,若因就医不及时等导致关键证据灭失,比如呕吐物样本失效等,最终可能会因为证据不足而维权困难。

### 提醒

#### 河豚毒素难分解 中毒后应催吐送医

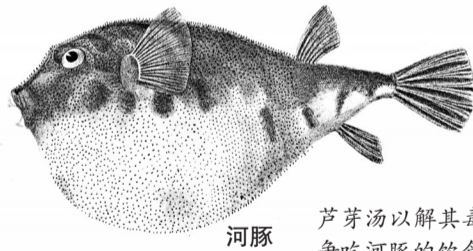
河豚毒素如何破坏人体系统?中毒后该如何抢救?对此,记者采访了福建医科大学附属协和医院消化科林纳副主任医师。

林纳医生介绍,河豚毒素是一种强烈的神经毒素,中毒症状从口唇麻木开始,逐渐发展为全身无力、运动障碍,严重时抑制呼吸和心血管中枢,导致呼吸衰竭或血压骤降。

林纳医生强调:“食用河豚中毒后4到6小时是黄金抢救窗口,及时治疗能显著提高生存率。”她建议,一旦出现口唇麻木等初期症状,应立即催吐:刺激咽部,同时大量饮水反复催吐,并立即送医。医院会采取洗胃、导泻、血液净化等措施清除毒素,同时提供呼吸支持、补液等生命维持治疗。

针对常见误区,林纳医生特别澄清:高温烹任无法破坏河豚毒素,其化学性质非常稳定;仅食用肌肉组织仍存在风险,宰杀时内脏破损可能导致交叉污染;“试吃验证”和“观望等待”极其危险,中毒症状可能延迟出现并快速恶化。

此外,林纳医生还提醒,目前河豚毒素尚无特效解毒剂,预防中毒最有效的方法是避免食用非正规渠道的河豚,须选择有资质的餐厅,并确认经专业去毒处理。若发生误食,必须争分夺秒就医处置。



河豚

### 市民 食用河豚后身体不适 出现恶心反胃舌头麻

刘女士说,3月22日19时许,她与朋友到玄品河豚料理(融侨外滩店)花费1394元购买了套餐,19时36分开始食用河豚料理。不久后,两人均感到头晕,起初误以为是疲劳所致,未予重视。20时46分左右离店后,刘女士症状加剧,出现恶心、反胃、嘴唇肿胀、舌头发麻等症状,遂于22时55分前往福建中医药大学附属人民医院急诊。

刘女士称:“医生了解情况后当场诊断为河豚中毒,由于河豚中毒没有特效解毒剂,先注明为过敏反应再做急救处理并开具了相关药物。”但由于病情未好转,刘女士于23日晚转至福州大学附属省立医院,接诊医生根据其症状,最终诊断为“呕吐待查、急性肠胃炎”。

据刘女士讲述,与她一起就餐的朋友在陪同就医期间也出现身体不适反应。该朋友随即前往卫生间催吐,不适反应有所缓解,目前仍在家中休息。

### 走访 诊断为“河豚中毒” 商家称等待检查结果

25日,刘女士仍有口舌及肢体麻木等不适症状,再次来到福建中医药大学附属人民医院就诊,医生开具的疾病证明书为“河豚中毒、肢体麻木、胃肠功能紊乱”,并注明:“患者于2025年3月22日因进食河豚后出现头晕恶心,就诊我科。后患者多次就诊我院及外院,症状未见明显缓解,考虑河豚中毒。”

刘女士表示,24日中午,店家向其承诺后续会有专人与她沟通此事,但直至25日都未得到任何回应。

25日下午,记者来到玄品河豚料理(融侨外滩店),相关负责人表示,24日,相关部门已到店进行检查,具体情况可以等待部门的检查结果,只要有确切的证据能够证明是店铺的原因,店铺愿意承担责任。针对刘女士最新的诊断报告,该负责人表示,材料可以提交给相关部门,由部门协调,目前不便作回应。

当天下午,刘女士将相关材料提交给了市场监管部门,目前事件还在调查中。

### 部门 该店有河豚追溯码 店内河豚已抽样送检

26日,仓山区市场监管局相关负责人表示,玄品河豚料理(融侨外滩店)证照齐全,能够提供相应食品原料进货凭证且从业人员持有有效健康证明。该店的河豚原料是从河北省唐山海都水产食品有限公司购进,唐山海都水产食品有限公司具有养殖河豚鱼源基地备案证书及养殖河豚加工企业资格证书,均在有效期内,养殖和加工品种为红鳍东方鲀。该厂家提供了第三方检测机构出具的河豚鱼皮毒素和肌肉毒素符合标准的检测报告。

同时,上述负责人表示,该店经营的河豚鱼肉均有一鱼一码追溯码,未见活体加工等来源不明的河豚。关于消费者反映的有关问题,商家已将店内的河豚抽样送检,执法人员也与消费者联系,正组织双方开展调解工作。