

COMMISSION DU PACIFIQUE SUDSEMINAIRE SUR L'ICHTHYOSARCOTOXISME

(Rangiroa, Polynésie Française, 16-22 août 1968)

SUR CERTAINS CAS DE CIGUATERA ET D'ICHTHYOSARCOTOXISME
OBSERVES A TOKYO

par Tokiharu ABE*

Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, on débarque à Tokyo un volume croissant de poisson pêché hors des eaux territoriales; aussi les habitants de la capitale et de ses environs courent-ils le risque d'être intoxiqués en consommant des poissons qu'ils ne connaissent pas ou même des espèces connues, mais capturées dans les eaux tropicales. Le Service d'inspection sanitaire des halles centrales de Tokyo - qui sont administrées par la préfecture - n'a ménagé aucun effort pour faire cesser les ventes de poisson suspect sur les marchés. Néanmoins, quelques cas de ciguatera et d'intoxications de même type ont été observés tant à Tokyo qu'aux environs.

Intoxication ciguatérique par un barracuda

Le 20 mai 1949, l'ingestion d'un barracuda (Sphyræna picuda Bloch & Schneider) d'environ 1 mètre de long a provoqué une intoxication chez une trentaine de personnes appartenant à cinq différentes familles. Le poisson incriminé avait été pêché à la palangre par un thonier opérant dans le Pacifique tropical. Un grossiste l'avait acheté aux halles centrales de Tokyo, puis revendu à un détaillant de la ville. Le poisson était en bon état lorsqu'il a été vendu aux consommateurs, qui n'ont décelé ni odeur putride, ni goût anormal. Il est difficile d'imputer l'intoxication à la putrescence bactérienne. Environ une heure après le repas, tous les mangeurs ont commencé à ressentir une sensation d'engourdissement au niveau des lèvres et de la bouche, suivie de paresthésie de la bouche et des jambes et de symptômes analogues à ceux de l'ivresse. Ces symptômes s'accompagnèrent de sialorrhée chez les malades les plus atteints, mais il n'y eut ni vomissements, ni nausées, ni diarrhées. Malgré la gravité de l'atteinte, la guérison paraît être intervenue en deux jours chez tous les malades, sans laisser de séquelles.

Grâce à l'amabilité d'un technicien de la Division sanitaire de la préfecture de Tokyo - dont relève le Service d'inspection sanitaire des halles centrales - 55 g de filet du barracuda incriminé furent envoyés au professeur Yoshiro Hashimoto. Ce morceau, qui avait bouilli avec du soja, avait été mis de côté par la famille d'un des malades et saisi par les services officiels après l'évènement. En dépit de l'exiguïté de l'échantillon, le professeur Hashimoto a pu y découvrir un poison d'un nouveau type (cf. Hashimoto, 1956).

* Directeur de recherches au laboratoire régional de recherches sur les pêches de Tokai, 5, 5-chome, Kachidoki, Chuo-Ku, Tokyo.

L'espèce de barracuda qui est à l'origine de ce cas de ciguatera est couramment consommée par les Japonais sans provoquer le moindre accident lorsqu'elle est pêchée dans les eaux japonaises. Le professeur Hashimoto et son équipe ont examiné cinq barracudas de la même espèce capturés au mois de juillet 1949 à environ 1.000 km au sud-est des îles Bonin. Aucun d'entre eux n'était vénéneux (cf. Hashimoto, 1956).

Après cet incident*, le Ministère de la santé a décidé d'interdire la vente du barracuda au Japon. Depuis lors, aucun cas d'intoxication par le barracuda n'a été signalé à Tokyo et dans ses environs.

Intoxication ciguatérique par des lutianidés

Le 13 juillet 1966 vers 15 heures, trois lycéens de Tokyo visitaient les halles centrales de la ville. L'équipage d'un bateau de pêche qui était à quai leur a donné deux lutjans d'une soixantaine de centimètres de long, pesant chacun environ 3 kg. De retour chez eux, les écoliers ont demandé à un poissonnier du voisinage de lever les filets, qu'ils ont distribués à leurs familles et aux voisins. Onze personnes mangèrent ces poissons pour leur dîner; toutes furent intoxiquées. Les symptômes, qui firent leur apparition entre une heure et sept heures suivant le repas, étaient: vomissements, diarrhée et paralysie. Cinq des malades furent hospitalisés. Une dizaine de jours plus tard, soit le 23 juillet, tous les malades étaient à peu près guéris, le seul symptôme persistant étant une légère paralysie.

Le 27 juillet, le dossier concernant ce cas était transmis par un chef d'arrondissement de la Division sanitaire de la préfecture au Directeur de la division. Une copie fut envoyée au professeur Hashimoto. Faute de disposer d'un échantillon suffisant, il fut impossible d'identifier le poisson en cause et d'en étudier la toxicité, mais on pense qu'il s'agissait d'un lutianidé ou de quelqu'autre téléostéen, et que l'intoxication n'est pas due à l'altération des poissons. Ces derniers étaient congelés lorsque les pêcheurs les ont donnés aux écoliers.

Malheureusement, la réglementation diffère d'une municipalité à l'autre et les pêcheurs qui débarquent à Tokyo des poissons interdits ignorent généralement les textes locaux. Dès qu'ils en sont informés, ils arrêtent le déchargement. Il leur arrive alors d'écouler leur poisson sur d'autres marchés qui ne sont pas régis par la même réglementation.

Intoxications par le poisson-globe séché

Grâce à une ordonnance de la ville de Tokyo, les empoisonnements par les poissons-globes (tétrodons) frais sont rares dans la capitale et ses faubourgs. Quant à la chair séchée de ce poisson, on a longtemps cru qu'elle ne possédait aucune propriété toxique. Les Japonais en font une large consommation et il est peu probable que les habitants de Tokyo l'aient jamais soupçonnée d'être toxique. Le 2 mars 1968, un vieillard (de 74 ans) et sa femme (âgée de 53 ans) mangèrent au dîner trois morceaux de poisson-globe séché (nous avons pu déterminer par la suite qu'il s'agissait de Fugu vermicularis radiatus (Abe) pesant chacun une quinzaine de grammes. Le lendemain, à 11 heures, ils ont consommé deux autres morceaux de ce même poisson, achetés dans un super-marché de Tokyo en même

* qui s'est répété par la suite dans d'autres villes.

temps que ceux mangés la veille au soir. A Tokyo, en effet, le poisson frais est généralement vendu par des poissonniers qui s'approvisionnent aux halles centrales, tandis qu'une partie du poisson congelé, séché ou salé est - tout comme les conserves alimentaires - distribuée directement par les entreprises de pêche ou les usines aux détaillants ou aux restaurants, sans inspection des Services sanitaires de la municipalité. A 11h30, (soit 30 minutes après le déjeuner), notre couple commença à souffrir de nausées et de paresthésie au niveau des lèvres. Il fit appeler un médecin qui le soigna et lui administra un émétique. A 13h, tous les symptômes avaient disparu. Le cas fut relaté le soir même dans un journal; un autre cas d'empoisonnement par la même espèce de poisson, provenant du même super-marché, fut signalé par téléphone au Service sanitaire, mais l'informateur ne donna pas le nom ni l'adresse du malade.

Remerciements

Nous tenons à remercier sincèrement le professeur Yoshiro Hashimoto et ses collaborateurs de la Division des pêches (Faculté d'agriculture) de l'Université de Tokyo qui nous ont généreusement apporté leur concours, ainsi que le Dr Takao Katô. Chef du Service d'inspection sanitaire des halles de Tokyo (préfecture de Tokyo), et son équipe, dont l'aide n'a jamais été en défaut.

Références bibliographiques

- JONES, J.D. 1956.. Observations on fish poisoning in Mauritius. Proc.Roy. Soc. Arts & Science of Mauritius, vol. i, pt. 4, pp. 367-385.
- HASHIMOTO, Y. 1956. A note on the poison of a barracuda, Sphyraena picuda Bloch & Schneider. Bull. Japan. Soc. Sci. Fisheries, vol. xxi, no. 11, pp. 1153-1157.

(Tokaiku Fisheries Research Laboratory,
Ministry of Agriculture and Forestry,
Katchidoki 5-5-1, Kyobashi Post Office,
Tokyo, Japon; Office of Sanitary
Inspection, Central Wholesale Market
of Tokyo-to, Tsukiji, Kyobashi Post
Office, Tokyo, Japon; Zoological
Institute, Faculty of Science,
University of Tokyo, Hongo Post Office,
Tokyo, Japon)

COMMISSION DU PACIFIQUE SUD

SEMINAIRE SUR L'ICHTYOSARCOTOXISME

(Rangiroa, Polynésie Française, 16-22 août 1968)

RESUME

SUR CERTAINS CAS DE CIGUATERA ET D'ICHTYOSARCOTOXISME
OBSERVES A TOKYO

par Tokiharu ABE*

Bien que tout ait été fait pour empêcher la vente de poissons suspects pêchés en eaux étrangères, quelques cas de ciguatera ou d'intoxications analogues provoquées par la consommation de poissons ont été observés à Tokyo et aux alentours. Trois cas d'ichtyosarcotisme sont brièvement décrits dans le présent document.

1) Intoxication ciguatérique par le barracuda. En mai 1949, une trentaine de personnes appartenant à cinq familles de Tokyo ont été atteintes de ciguatera après avoir mangé un barracuda (Sphyraena picuda Bloch & Schneider) pêché à la palangre en un point indéterminé du Pacifique tropical. Le professeur Y. Hashimoto a trouvé dans la chair du poisson une toxine d'un type nouveau.

2) Intoxication ciguatérique par un lutjan ou un autre poisson de la même famille. En juillet 1966, onze personnes ont été atteintes de ciguatera après avoir mangé deux poissons mesurant une soixantaine de centimètres de long. Ces poissons avaient été donnés par les pêcheurs d'un bateau mouillé au quai des halles centrales de Tokyo à des lycéens qui visitaient les halles. Les enfants ont demandé à un poissonnier de lever les filets des poissons, qu'ils ont distribués à leurs familles et amis pour le dîner. Vomissements, diarrhées et paralysie se sont déclarés chez les onze personnes qui mangèrent le poisson, entre une et sept heures après le repas.

3) Intoxication due à la consommation de poisson-globe séché. En mars 1968, un couple de Tokyo a été intoxiqué par la chair séchée d'un poisson-globe (tétrodon), Fugu vermicularis radiatus (Abe), probablement pêché au chalut dans la partie orientale de la mer de Chine ou dans les eaux avoisinantes. Grâce à une ordonnance de la ville de Tokyo, les cas d'empoisonnement par le poisson-globe frais ou congelé sont rares à Tokyo et dans ses faubourgs. Mais le poisson séché est généralement vendu aux détaillants sans passer par les halles centrales de la préfecture de Tokyo, qui ont un Service d'inspection sanitaire. On a longtemps cru que la chair séchée des poissons-globes ne possédait aucune propriété toxique. Les symptômes observés étaient bénins.

* Directeur de recherches au laboratoire régional de recherches sur les pêches de Tokai, 5, 5-chome, Kachidoki, Chuo-Ku, Tokyo.

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED

PLANNED