

从昨天一大早开始,苏州工业园区久保田公司将身体出现异常状况的员工,一车一车紧急送往苏州九龙医院。很快,医院门诊大厅和输液室就被挤得水泄不通。经医生初步诊断,久保田公司300多名员工疑似食物中毒。

就在久保田公司的员工还在救治时,苏州工业园区另一家企业也送来了10多位疑似食物中毒的员工。苏州工业园区卫生监督部门调查发现,这两家企业前天中餐、晚餐都由苏州金阊区御膳房快餐配送中心提供。昨天,御膳房已被卫生监督部门关停调查。卫生监督部门初步分析,两企业员工出现异常是御膳房提供的晚餐中变质豆腐皮引起疑似食物中毒。目前,这些员工病情基本稳定,大部分已在下午离开医院,没有出现生命危险病例。

□快报记者 陈泓江 实习生 胡文超 见习记者 何洁 文/摄



苏州九龙医院输液大厅被挤爆

# 苏州三百多员工被快餐放倒

■卫生监督部门初步分析是变质豆腐皮引发 ■“御膳房”被查封接受调查

## 现场

### 员工肚子疼,一车一车送医院

#### 大批员工被送医院

“出大事了,苏州工业园区久保田公司多位员工被送到九龙医院治疗,好像是食物中毒。”昨天上午9点多,有读者向记者反映,“食物中毒”员工仍在不断往医院送,可能至少有上百人。

随后,记者致电苏州工业园区九龙医院了解情况,一位值班医务人员称,久保田公司送到该院的员工大多是身体发软、头晕、腹痛、上吐下泻、发烧,症状几乎相同。“一车接着一车送来,我们医院第一次收治如此大规模病人。目前,我们正在全力接诊中,人数暂难统计。”

上午近10点,当记者驱车赶至九龙医院,看到多辆厂车停在急诊大楼前,众多员工面容憔悴,他们一手捂着肚子,一手捧着三盒药物陆续走上厂车准备返回。记者看到,这些员工每人手中的药物都是相同的盒装加替沙星胶囊、思密达蒙脱石散、铝碳酸镁片。“凌晨4点多的时候,我肚子疼,起来后接连上了多遍厕所。”久保田员工李五四说,后来,他到单位上班才发现不只他一个人肚子疼,很多人出现上吐

下泻等症状,“很快,公司组织车辆一车一车把我们送到医院。经检查症状不重的员工,排队领了药就可以回去休息了。”

久保田公司人事总务部人事课蔡俊翔告诉记者,该公司早上8点半上班,大概在7点钟左右就不停接到员工打电话请假,声称呕吐、拉肚子等,此事引起了公司领导重视,立即安排人员电话联系员工进行统计,并派车去接来医院就诊,“轻的拿药,重的挂水。”

蔡俊翔说,因公司员工大规模出现异常,生产已无法继续,不得不暂时停产一天。“我们将根据员工治疗状况,再恢复生产。”

#### 输液大厅被挤爆

刚进入九龙医院急诊大厅,记者看到接诊台前排起了多道长龙,身穿久保田公司工作服的员工排队领取药品。

“请大家先告诉姓名,以便登记发放。”接诊台内,摆放着成箱成箱的药品,多位护士和医生一边统计一边配发,并嘱咐领药员工回去多喝水,按照药物说明服用,如果出现严重状况需及时到医院检查治疗。一位医护人员

介绍,发放药物主要是消炎、止痛、止泻。

急诊楼输液大厅,满眼是久保田公司的员工,座无虚席,不少尚未输液的男、女员工“哎哟、哎哟”不断病痛呻吟,并催促医生尽快给他们输液。因座位紧张,很多人不便输液,院方安排人员抬进去多个长椅,临时加座。

“昨晚11点多的时候,我开始觉得不舒服,想吐吐不出来。一晚上上厕所跑了五六次。”久保田公司制造部制造一课的夏锦宝刚刚挂完第一瓶水。他软软地躺在椅子上。他们一条生产线上有20名工人,仅有2名可能自身抵抗力好,没有大碍。

上午10点半左右,记者在输液大厅粗略数了一下,穿着久保田公司制服正在输液的员工有90多人。此时,在发药的接诊台前,仍有员工陆续领药。登记本上记满了员工的姓名,序列号排到了230人。经医生初步诊断,接诊300多人。

久保田员工王兵是第231位前去领药的,刚领完药他就直奔卫生间。记者看到,急诊大楼一楼的男女卫生间外,也排起了队伍。

## 声音

### 业内人士:快餐行业有高风险

“御膳房在苏州知名度挺高的,影响力也挺大,味道还不错啊!”苏州一位曾经经营快餐的业内人士介绍说,有些企业的餐标实在太低了,快餐老板根本就没有办法做。他举了新区某公司为例。“他们餐标4块多一人,要求一个大荤、二个小荤,还有素菜。你说这怎么做呢?企业都是和快餐公司一签一年的,而一年内物价总是在不断上涨,这让快餐老板怎么弄呢?”

“商家总是要追求利润的。就好比青菜有1块的、7毛的、3毛的。那么为了节省开支,我想没有哪个快餐老板不选3毛的青菜吧。”该业内人士说,“快餐公司用的材料不好,那也是无奈之举。毕竟这样一来,利润是有了,但说心里话,食品安全我们自己也不敢保证。一旦出了事,除了受害者,遭殃最严重的还是我们快餐店。”

### 卫生部门:加强卫生安全管理

九龙医院消化内科的王涵明主任,参与诊治了久保田公司7名住院病者。他说,这几名患者都出现了呕吐、拉肚子、发烧的症状。经过肠镜诊治后,初步确认是细菌引起的疾病。“有两个原因可能产生这种疾病,一是食品本身被细菌污染了,未进行充分的高温烧制,没有达到减毒的效果;二是食品本身变质了,产生了霉菌毒素。”

王主任说,出现这样症状,不会产生后遗症。拉肚子、呕吐的现象,都是身体对机能的保护反应,但拉得太厉害,可能会引起脱水、乏力,甚至休克现象,要引起注意,及时到医院进行补液就可以了。

针对本起事件,园区卫生监督部门及时向区内各企业进行通报,要求举一反三,加强食品卫生管理。同时,园区卫生监督部门立即组织开展区内外送快餐单位大检查。

卫生监督提醒企业,如要求订购外送快餐,必须向送餐企业索取“外送快餐”或“集体用餐配送”许可项目的当年有效卫生许可证,并留置复印件,企业应严格控制外送快餐滞留时间,尽量缩短分餐时间,督促外送快餐制售商实行“65℃全程热保温”送餐制度。

## 链接

### 夏季易发食物中毒

要注意保留食物样本

昨天,南京卫生监督所专家告诉记者,每年4-10月是南京食物中毒的高发期。随着夏天的到来,食物的中毒高发期也来到了,市民无论外出还是在家居餐,一定要注意安全。日前江苏省卫生厅也发布了相关提醒,本季度是有毒动植物食物中毒高发。从往年的记录来看,第二季度食物中毒以细菌性致病因素引起较多见,希望市民注意防范。

省卫生厅发布称,2010年第一季度,江苏食物中毒共10起,中毒170人,死亡1人。记者从南京相关部门获悉,今年1月到现在,该市食品管理部门也接受了相关投诉和纠纷,真正确认的食物中毒有两起。

南京市中西医结合医院内科主任鞠娟介绍说,细菌性食物中毒具有明显的季节性,多发生在气候潮热的季节。这是由于气温高、湿度大,适合细菌生长繁殖。细菌在被污染的食物中大量繁殖,产生大量毒素,包括肠毒素和细菌裂解后释放出的内毒素,是发生食物中毒的基本条件。其主要临床表现为腹痛、腹泻、恶心、呕吐等胃肠道症状,常在进食数小时后发病。常见致病菌有沙门氏菌、副溶血性弧菌、大肠杆菌类、能产生肠毒素的金黄色葡萄球菌等。

专家提示,预防细菌性食物中毒关键是抑制细菌繁殖,主要注意以下几点:

- 一、挑选食品,要选择新鲜、无变质的;
- 二、食物在食用前应充分清洗和浸泡;
- 三、挑海鲜,最好选择活的;
- 四、为防止熟食被细菌污染,切生的食品和熟的食品所用的刀、砧板要分开,做凉拌菜一定要洗净消毒,最好不要吃隔夜凉拌菜;
- 五、冰箱里存放的食物应尽快吃完,冷冻食品进食前要加热,不能把冰箱当作食品保险箱;
- 六、有些细菌产生的毒素不怕高温,因此并不是食物加热后就可以吃了,一些剩饭、剩菜经加热后仍有引起食物中毒的危险,常温下保存时间不得超过两小时;
- 七、坚持锻炼。

值得一提的是,由于确定中毒物质对治疗来说至关重要,因此在发生食物中毒后,要保留导致中毒的食物样本,以提供给医院进行检测。如果身边没有食物样本,也可保留患者的呕吐物和排泄物,以方便医生确诊和救治。需要注意的是,这些紧急处理只是为治疗急性食物中毒争取时间,在紧急处理后,患者应该马上进入医院进行治疗。快报记者 刘峻

## 调查

### 两企业员工都吃了“御膳房”快餐

据正在发放药物的九龙医院急诊部张献辉主任介绍,来自久保田公司的患者是由于细菌感染造成的急性胃肠炎,可能与食物有关。“到目前为止,有7名情况严重者已被送到住院病房留院观察。”

苏州工业园区疾控中心有关负责人俞璐刚说,该部门及时组织人员,兵分多路到医院和企业等地方了解情况,调查事故原因。“我们将把快餐公司和企业的食物留样进行采样分析。”

采访中,记者发现苏州工业园区又一家企业开车送来10多位同样症状的员工。记者经了解,这些员工来自苏州旭隆机件公司,该公司前天的中餐、晚餐也由金阊区御膳房快餐配送中心提供。经苏州工业园区卫生监督人员调查,久保田公司和旭隆机件公司员工前天吃的饭菜基本相同,“都有熏肉、土豆牛腩、红烧茄子、荷包蛋、炒白菜、大排、扁尖鸡块、青椒豆皮等。”

#### 疑似变质豆腐皮闹祸

昨天下午,苏州工业园区

疾控中心向媒体通报称,经调查,5月19日,久保田公司约600名员工进食了由金阊区御膳房快餐配送中心提供的晚餐。在晚上7:00后,陆续有员工出现腹泻症状。5月20日上午,由公司统一安排车辆,运送约250名员工至九龙医院排查。目前,初步确定46名久保田公司员工疑似细菌性食源疾患。原因初步分析为晚餐中变质豆腐皮引起。

#### “御膳房”暂时被查封

中午12点多,当记者来到位于金阊区铜勺巷内的御膳房快餐配送中心,铁栅栏大门紧闭。片刻后,记者发现3位卫生监督部门的执法人员从快餐加工房走出,手里分别提着取样的箱子走进大门内侧一办公楼。

“御膳房生意不错。”附近居民张先生说,御膳房大概在此开了两三年了。

下午1点左右,一位卫生监督执法人员开门让记者进入采访。此时,记者看到有执法人员拿着封条走向加工快餐的车

间,张贴在门上。金阊区卫生监督所所长助理归峰说,该所迅速启动了应急预案,赶到了御膳房调查。“要求御膳房积极对患者立刻救治,并责令企业停止生产,以及停止对外送餐。目前,我们已对御膳房可能涉及的食物进行了封存,对留样食品、原料、工作场所进行了采样和封存”。

从归峰拿出的御膳房开出的菜单和送餐单位中,记者看到,御膳房总共将食物送给了11家单位。归峰说,暂时尚未接到其他新区企业员工出现身体不适的消息。记者在御膳房没能采访到该公司负责人,该公司员工称其老板到园区现场配合调查了。据了解,该公司前天中午向久保田送中餐1050份,晚餐980份。

据金阊区卫生局有关负责人介绍,接到情况后,局领导立刻从会场赶来御膳房。“我们将严格根据食品安全法来依法调查,如果责任的御膳房,将根据情节给予停业整顿,或吊销营业执照等处罚。”