

# “龙虾门”中招者突破30人

## 疾控、卫监正在扩大调查范围 专家建议对龙虾进行安全评价

快报近日追踪报道的“龙虾门”事件仍然没有结束,患者还在增加。8月21日、22日,江苏省人民医院、南京市第一医院又新增4名患者。其中,省人民医院新增的3位患者,昨天全部诊断为“横纹肌溶解症”。据不完全统计,今年七八两个月里,南京4家大医院已陆续有30个以上的“龙虾门”受害者。省人民医院专家建议,最近龙虾还是要少吃为妙。

□快报记者 刘峻



快报在8月19日、20日对“龙虾门”进行了连续报道



### »龙虾身上到底出了什么问题?

### 该给龙虾设立一道门槛了

疾控、卫监:  
正在扩大调查范围

南京市疾控中心专家告诉记者,他们其实已经开始调查“龙虾门”,之前相关人员到省人民医院、鼓楼医院,了解医院接诊病例,但互相之间看不出有什么关联性。最奇怪的是,一桌人吃饭,有的人就不发病,说明致病因素与个体差异有关。

他们也关注到,最近,全国其他地区,有些也出现了类似的病例。从目前的情况看,细菌性中毒以及传言的洗虾粉可能性都不大。疾控中心正在准备对龙虾本身是否有毒素进行详细调查。“这也是大海捞针,因为不知道是什么东西。”南京市卫生监督所专家告诉记者,目前已经扩大了调查范围。一位专家告诉记者,如果知道是什么物质,那么就可以很快检测出来,但是现在不知道什么物质,需要将怀疑的对象一一验证才可。目前,疾控和卫监已经开始对每个个案进行梳理,以期

能发现新的线索。

建议:  
应该对“龙虾”安全评价

龙虾是南京常见的美食,“龙虾门”事件爆发后,很多患者表示“今后再也不敢吃了”。

陈楚星告诉记者,现在南京市场上的龙虾,来源甚多,有六合、高淳的,甚至有安徽的。对于龙虾食用是否安全,从来就缺乏一个安全评价,有的龙虾甚至连来源都不清楚。他说,一直以来,包括他本人,也质疑小龙虾的食用,但明确指出食用小龙虾不安全的消息还未曾见到。“可能是以前吃的人不多,发病呈零散状态不被人重视,现在吃的人多,尤其是南京,龙虾已发展为本地一道招牌美食,吃的人多了,发病看起来似乎一下多了。”陈楚星说,一旦确诊这次多人中毒事件是小龙虾直接导致的,那么有关部门确实应该要为该食品“把把脉”,设立一道门槛了。

### »中招的超过30人!

## 奇怪了,怎么吃都会有人得病

### 发病和食用数量没联系

昨天上午9点,记者在省人民医院肾脏科见到20岁的宫小姐,上个星期五来医院的时候,她的表情可没有这么轻松。据她介绍,8月20日凌晨,她和父母以及父亲的一位朋友吃龙虾,是从饭店买回家吃的。她爸爸吃得最多,却没有患病,而其他三人均出现不同程度的腰酸背痛症状,症状最重的是父亲的朋友,目前正在南京市第一医院治疗。她和妈妈每人都吃了大约10只。据悉,母女两人送到医院检查时,母亲的肌酸激酶达到了6000个单位以上,而普通人却在50-100个单位。经过诊断,是横纹肌溶解造成肾脏损害。

省人民医院肾脏科主任医师刘佳告诉记者,病房里还有一位8月21日来医院的女孩子,“诊断下来,居然还是吃龙虾造成的。”刘佳说,这个小女孩子虽然肌红蛋白不算很高,但是却出现了肾脏损害的现象。

记者昨天还获悉,江苏省机关医院上个星期也收治了一名相同的病人,肌酸激酶指标竟然高达1万以上,甚至超过了检测仪器的上限,据医生介绍,发病前的一个晚上,这名女性患者食用了大量的龙虾。

### 医生挠头,找不出得病规律

根据各方医院的资料,记者粗略统计了一下,7、8月,南京因为食用龙虾,导致出现“横纹肌溶解”疾病的患者已经突破30人,严重到需要住院的占到一半以上,最严重的病人,甚至进到重症监护室,并且下发了病危通知书。

从目前的病历资料来看,没有太多明确的指向性,也就是说无法找到规律。调查中,发病患者里,虽然女性偏多,但男患者也有不少,有的一家几口,男男女女都有。从年龄来说,上至四五十岁,下至十几二十岁都有。从龙虾的来源来看,有从正规饭店里带出来的,有在不同的饭店里食用的。买龙虾回家烧的,龙虾也来自不同的菜市场,烧制方法也各有不同。有的患者把龙虾买回家还反反复复洗刷。再从个人的习惯看,也没有太多关系,有人爱喝酒,也有人滴酒不沾;有的爱抽烟,有的则受不了烟味。绝大多数人,从来没有任何的过敏史。

上述情况,让医生也觉得很奇怪。刘佳提醒说,以前这样的病人,绝对不会这么集中的,在最终原因确定之前,最近龙虾应该少吃为妙。

### »致病元凶到底是“谁”?

## 目前的三大猜测都缺乏证据支持

#### 猜测1:某种细菌? 基本排除

夏天到了,细菌是夏季中毒最常见的原因。

说法:省人民医院专家说,不太像,普通的细菌中毒,会导致上吐下泻,严重者会发烧。但这一次很奇怪。来的人都是“直不起腰”,有的甚至像“虾子一样蜷缩”,都没有恶心呕吐症状,也没有发烧,就说腰酸背痛,一诊断发现是“肌肉溶解”了。往年从来没有出现过吃龙虾会出现这个症状。现在看,更像是一种龙虾遭受了某种污染,导致有关化学物质进入人体后产生了毒素,吞噬了人体肌肉,导致发病。

#### 猜测2:高温导致龙虾本身“中毒”?

有细心市民发现,今年南京高温连连,是近十年来高温日最多的一年。会不会是连日高温,导致龙虾在生产、运输过程中遭受了污染?这种说法目前还无法证实。

说法:南京水产研究所专家告诉记者,龙虾本身没有毒素,也不会合成毒素,至于高温是否导致产生毒素,没有人能证实。南京市水产研究所陈楚星研究员告诉记者,龙虾适宜的保存温度是20℃以下,

高温确实对龙虾运输有影响。一般气温达到32℃,龙虾成活率为60%,现在稍微大一点的龙虾,也就是在一两以上,收购价已经40元每斤,不能排除有商贩将一些死虾鱼目混珠。不过,如果说饭店不干净也就算了,很多市民自己买龙虾回家烧,都是挑选活的买,仍然有人“中招”。

#### 猜测3:化学品惹祸?

有人怀疑是龙虾“洗虾粉”“保鲜剂”等不明化学品导致中毒的。

说法:对于“洗虾粉”,专家目前已经基本排除了。至于所谓的“保鲜剂”,专家也无法拿出更多有说服力的证据。在网上,记者搜索了一下“龙虾保鲜剂”,有不少卖家都在出售,号称“无毒安全”,但是究竟是什么成分,却没有说,让人怀疑。今年夏季,湖南等地也出现了类似病例。在湖南媒体的报道中,龙虾的饲料则成了怀疑的对象之一。当地媒体报道说:“发现一些饲料添加剂可以引起横纹肌溶解。据说这些龙虾的个头都比较大,不是吃了含有这种添加剂的饲料呢?”不过,这种说法目前也缺乏证据。

### »病例统计

截至昨天,各家医院收到的龙虾中毒患者人数(不含症状较轻的患者):

江苏省人民医院: 10例(新增3例)	省级机关医院: 1例
鼓楼医院: 约20例	南京市第一医院: 1例

# 能午餐快送

百种美味午餐 等你来订!

### 人气餐品

8-15元标准快餐

### 午后小点

木瓜紫米奶露 芒果西米捞 奶茶总动员 重量级三明治 椰香什果小丸子 黑森林

### 特色餐品

赫记哈尔滨水饺 牛杂汤 禹王轩 黑椒牛柳打卤饭 滋味源 酸汤鱼片 牛爸爸牛肉面 养生牛肉面

**酸梅汤1.66元/袋**  
**龟苓膏1.78元/杯**  
**冰籽膏1.78元/杯**

**吃货小站**  
产品请以实物为准,本优惠券只适用于拨打9666电话订餐使用,仅限2010年8月21日-8月29日使用,不与其他优惠同时享用,复印无效。

**15元套餐特价12元**  
**订8元套餐加1元得酸奶1杯**

**超速快餐**  
产品请以实物为准,本优惠券只适用于拨打9666电话订餐使用,仅限2010年8月21日-8月29日使用,不与其他优惠同时享用,复印无效。

**清炖牛肉面原价14元**  
**特价10元**

**牛爸爸牛肉面**  
产品请以实物为准,本优惠券只适用于拨打9666电话订餐使用,仅限2010年8月21日-8月29日使用,不与其他优惠同时享用,复印无效。

**订购满100元**  
**赠送价值20元的现金抵用券**

**摩西蛋糕坊**  
产品请以实物为准,本优惠券只适用于拨打9666电话订餐使用,仅限2010年8月21日-8月29日使用,不与其他优惠同时享用,复印无效。

**酸奶什锦水果捞+特色酸奶果冻**  
**特价10元**

**ILYA酸奶坊**  
产品请以实物为准,本优惠券只适用于拨打9666电话订餐使用,仅限2010年8月21日-8月29日使用,不与其他优惠同时享用,复印无效。

**粟米拉面+小食**  
**特价13元**

**太祖面食**  
产品请以实物为准,本优惠券只适用于拨打9666电话订餐使用,仅限2010年8月21日-8月29日使用,不与其他优惠同时享用,复印无效。

**订餐4部曲**

01 查阅菜单 登陆我能网,查看外卖菜单

02 电话订餐 拨打订餐热线96666订餐

03 点餐 选中中意的菜品,确定订餐的份数、地址

04 45分钟送餐 11:15之前订餐,12:00前送达;11:15之后订餐,送达时间视餐厅情况而定。