

昨再增1例新病例，南京确认收治19人

“致病龙虾”新病例将即时报告

昨天下午，南京市府召开新闻发布会，就疑似食用龙虾致病情况进行了通报。官方确认的龙虾病例收治人数为19人。发布会现场，江苏工人报的一名记者“举报”称，他的家属也是受害者之一，并坚称“与龙虾肯定有关”。据介绍，南京将进行为期一个月的龙虾市场整顿，同时将实施病例报告制度，发生一例报告一例。

□快报记者 刘峻

最新病患
情况如何？

昨天的发布会阵容强大。市府新闻发言人曹劲松主持会议，出席的有南京市药监局副局长华文、市工商局副局长王之熙、市卫生局副局长黄义龙、市商务局副局长李军、市疾控中心主任李解全、市农委水产处处长杜宣。同时，参加发布会的媒体记者也为数众多，不少来自省外，包括中央电视台等中央媒体。

针对病源
有何措施？

目前，市政府成立以分管市长为组长、分管秘书长为副组长的应急工作领导小组，其成员包括：市卫生局、市农委、市工商局、市质监局、市商务局、市药监局，由市食安办承担具体协调工作。据悉，市卫生部门制定相关诊疗规范，并将积极组织好医疗救治工作，同时建立起相关病例的报告制度，做到早发现、早诊断、早治疗。市食安办牵头组织专家学者就食用龙虾与横纹肌溶解症的关联因素进行分析调查，尽早查

病例数现场修正为19人 目前已有15人治愈出院

巧的是，发布会期间，市卫生局副局长黄义龙的手机正好收到一则短信，南京新增一例病例，因此新闻通稿上“医院收治病人18人”，当场修改为19人。

之前记者了解到，南京几家大医院收治的龙虾门受害者突破30人。为何这次只有19人？专家说，这19人主要是住院病人，有完整病历。之前虽然有医院收治了其他类

似病人，但由于病情比较轻，在门诊治疗完后就离开了，有的没有联系方式，有的也没有完整病历，因此最后认定的人数为19人。

市食品药品监督管理局副局长华文介绍说，根据医疗机构的报告，到目前为止共收治横纹肌溶解症病例共19例，发病前均食用龙虾。除去新增的那名病人，其他都已经过初步流行病学调查，18人就

问题：此前已突破30人，为何这次只有19人
释疑：这19人主要是住院病人，有完整病历

餐地点高度分散，14名患者分布在8个家庭，同时都是在家自己加工并食用龙虾。另外有4人分别在2个餐馆食用龙虾。18名患者均有全身肌肉酸痛症状，并伴有肌酸激酶、肌红蛋白明显增高，临床诊断为横纹肌溶解症，经补液保肝、抗感染等治疗措施，到发布会召开为止，已经有15人治愈出院，有4人住院治疗，病情稳定。

建立相关病例报告制度 专家病源分析实时发布

明原因。

至于何时有结论，发布会并没有公布时间表。华文说，市政府已经组成了一个专家组，成员包括临床医学、疾控、卫生监督、水产养殖等方面专家共同研究，相关的研究情况，要根据专家的分析情况实时发布。

既然确切病因还不清楚，那么是否可以从龙虾来源着手呢？发布会现场，有记者提出，南京目前市场上的龙虾来源有江西、湖北、湖南，有关部门是

否对患者所吃的龙虾来源进行调查。

专家告诉记者，餐饮商会统计显示，每天南京人要吃掉80—100吨龙虾，龙虾来源有湖南、湖北、江西、安徽，比较分散。根据流行病学调查，患者所食的龙虾分别来自惠民桥市场、迈皋桥农贸市场还有南湖附近的农贸市场，有五户是在农贸市场自己买的，至于是不是从某一个集中地来的，现在追查较难。另外涉及到的两家餐馆发生了四例横纹肌

问题：病因至今不明，龙虾源头调查了没有
释疑：不是从某一个集中地来的，追查较难

溶解症患者，经过调查，这两家已经建立了溯源机制，也找到了销售龙虾的来源地，中间没有关联。一家龙虾来源是湖北的，一家是湖南的。华文说：“这19个人除了吃龙虾以外，其他的共同点没找到，这让调查工作比较棘手。”

杜宣补充说，农林部门在5、6、7、8四个月，每个月都有龙虾抽检，抽检的指标主要是孔雀石绿等农药物质，还有重金属如铅汞铬。目前的检测都是合格的，没有超标情况发生。

下一步有
什么措施？

已知的致病菌能测都测 多管齐下开展专项整治

昨天，南京疾控部门已在涉及的两个饭店采集样本，送实验室检测。主要检测内容为重金属、农药残留，比如有机磷、聚氨甲酸酯等。另外，考虑可能是细菌的某种代谢的毒素引发疾病，所以检查内容还有细菌方面的指标，比如大肠菌群等。“凡是现在知道的致病菌，都将成为检测内容。”

市工商局副局长王之熙说，市委市政府高度重视，常务副市

长沈健专门召开会议，做出了专项整治的部署，即日开始，南京用一个月的时间，对小龙虾专项整治。农林部门要牵头进一步加强对养殖户的日常管理和指导，定期检查养殖户的生产记录、用药记录和销售记录，重点查养殖户是否使用违禁药物，是否在饲料和投入品中违法添加违禁用品。质监部门要牵头负责加强对以龙虾为原料的加工企业的日常监督

检查，重点查处企业在生产加工过程中滥用食品添加剂，违法添加物质的违法行为。工商部门要对经营龙虾的主体资格进行审查，强化对流通环节的龙虾监管，检查经营单位是否落实进货查验制、索票索证制，强化经营户的责任安全意识，督促龙虾经营户建立健全质量追溯、质量安全档案制度，进一步加强对不法行为的处罚力度，坚决打击销售

问题：整治涉及哪些环节，整治力度有多大
释疑：全程监管小龙虾，销售死虾严肃查处

来路不明、死亡、变质的龙虾的违法经营行为。在餐饮服务环节，卫生部门也负责对餐饮单位的监督管理，特别是下关区，是龙虾销售的集散地，也要进一步加大监管力度。

除此之外，在专项整治中，一旦有经营户违法销售死龙虾，或者变质的龙虾，接到举报以后，相关执法部门将立即采取行动，严肃查处。

»热点回应

昨天发布会后的现场提问环节，不少南京以及国内其他媒体，提出了很多市民关心的问题，相关部门也给予了解答。

[关键词：肌肉溶解]
治愈后是否有后遗症？

李解全说，一般治疗之后，只要没有引起肾衰，不会引起后遗症。治疗通常是一周左右。

[关键词：致病原因]
国外类似病例也无解

李解全说，横纹肌溶解症和龙虾之间的关系还要研究，每天食用龙虾的人，包含了各种身体状况。国外曾经报道食用甲壳类动物，有产生类似病案，但国外也无法解释极个别地食用甲壳类动

龙虾到底还安不安全？

物后引起的横纹肌溶解症。

[关键词：洗虾粉]

南京市场到底有没有？

李军说，“我了解的情况来看，大的、正规的餐饮店没有出现这种情况，个别小的很难说。”

李解全介绍说，草酸在100摄氏度的时候完全可以分解，所以经过漂洗蒸煮后，草酸本身不应该构成危害。但是值得注意的是，洗虾粉除了草酸以外，如果有别的不法商贩在里面添加其他化学试剂，那就是另外一回事了。因为草酸在分解过程中，可以跟很多化学元素形成新的化学物质、有毒物质。

华文说，这次专项整治中，洗虾粉将是一个重点检查内容。

[关键词：日常监管]

小龙虾日常监管如何？

王之熙介绍说，龙虾从河里到餐桌，第一关就是农林部门管理，他们日常会对龙虾的养殖户进行抽检。第二，相关部门也要求市场经营者对龙虾的来源要有登记，要有溯源机制，也就是说，一旦你这批龙虾出现了问题，你要把从哪里来的讲清楚。第三，卫生部门要求索证索票，企业必须有经销货物台账。从检查情况来看，总体来说比较好，但是还有个别经营者记录不是很完善。

[关键词：龙虾安全]

龙虾到底还能不能吃？

李解全说，有多位记者问我

龙虾能不能吃，我是这样讲的，没有说龙虾不能吃，如果我们轻易说龙虾不能吃，那可能要毁掉这个产业，这是不负责任的讲法。提醒广大市民，首先在采购龙虾的时候，应该到有资质、有规模，或者说可以溯源的这种农贸市场，第二，选择龙虾的时候，一定要选择色泽鲜艳，活力比较强的新鲜龙虾。第三，清洗龙虾的时候，一定要稍微多浸泡一点时间，在浸泡过程中，尽可能用盆把龙虾压下去。第四，有可能的话，在这一段时间吃龙虾，把虾头摘掉。把虾肉中间的肠子剔除掉。烹饪过程中，要煮熟煮透，煮开半小时以上再食用，另外每次食用的时候数量不要太多，食用过程中，最好不要同时饮用啤酒。

»连线湖南 惹祸龙虾个头大

昨天，记者查阅资料发现，今年国内除了南京，还有两个地方也出现了类似的病例，分别是湖南岳阳和益阳。昨天，记者也连线了接诊病人的相关医院，他们一致反映惹祸的龙虾个头比较大，而有的还是直接从湖面打捞上来的，一般人买不到。

“印象很深刻，因为从来没有遇见过类似病例。”岳阳市第一人民医院急诊科主任易峰告诉记者，7月23日凌晨，医院接诊了一家三口，全部出现腰酸背痛、难以坐立的肌肉无力症状，与以往他接诊的因食物中毒而出现的呕吐和腹泻情况完全不同。该名患者表示，22日晚一家人食用了亲戚送来的特大龙虾，到后半夜就出现了这种症状。无独有偶，7月26日中午，急诊室又接诊了一对夫妻，症状与7月23日接诊的患者情况完全一致。经了解，这对夫妻也是特别喜欢吃龙虾，于是在洞庭湖的渔民手中以高价，买下了一批个头比一般龙虾大出不少的“特大龙虾”，据患者介绍，烹饪时龙虾已清洗得十分干净，并且煮的时间也比较长，做出来的龙虾肉多，非常鲜美，两人便将其吃得干干净净。“从这个角度上说，这些龙虾市面上都买不到，特别是直接购买的那对夫妻，根本不可能使用洗虾粉的。”

长沙湘雅第二医院的宣传办公室王华告诉记者，当时是他陪着记者去采访的，所以印象也很深刻，他说，龙虾个头大，而且据患者介绍，由于个头大，所以头部还有点肉，因此不舍得将头部丢弃，吃了不少。

»虾都之忧 盱眙有点坐不住

8月23日晚上10点多钟，南京媒体界接到了来自盱眙县委宣传部的邀约电话。由于近期在南京突发的龙虾事件，盱眙坐不住了。

昨天一大早，南京媒体赶往盱眙。接待记者的是宣传部长石平洋。石的脸色凝重，精神也不太好。副市长陈平23日晚接到电话，连夜赶回盱眙。一位宣传部的工作人员告诉记者，“龙虾门”曝出后，上海和广州的媒体相继跟踪报道。对于盱眙地方政府来说，这个事件真的很棘手。

记者们参观了龙虾的养殖和加工环节后，石部长表示，从养殖到加工到运输，盱眙龙虾都上了规矩，这次在南京出现问题的龙虾不应该来自盱眙。

石部长告诉记者，2004年8月，江苏社科院做了一个社会调查，当年经营龙虾的1200家饭店中，近8成有假冒龙虾现象。2005年1月，上海《新民晚报》做了一个社会调查，在上海近千家悬挂“盱眙龙虾”招牌的酒店中，只有10%正宗。2008年5月，盱眙龙虾协会专门在浙江义乌做了一个调查，义乌20家经营盱眙龙虾的商家中，只有一家正宗。

他还告诉记者，源头上以假充真现象也大量存在，盱眙龙虾名气大了，即使来当地过个水，龙虾的身价就会倍增，利润空间也很大。快报记者 杨柳