

“龙虾门”又现3例疑似病例

卫生监督展开全市餐饮单位大检查

追 龙虾门 踪

3个疑似病例症状较轻

根据南京市食品安全委员会的消息称,昨天并没有新报告的横纹肌溶解症确诊病例。

鼓楼医院急诊科专家告诉记者,前天该院收治了3名女性患者,症状都很相似,就是吃过龙虾后,感觉腰酸背痛,由于症状比较轻,在急诊输液后就回去了。据悉,患者都是前天晚上陆续来医院的,有在家食用龙虾的,也有在饭店食用的。一位患者也觉得很倒霉,“看到报纸报道‘龙虾门’了,但是朋友邀请,还是去吃了,一桌其他人没有事,就我出了问题,实在想不出来是因为什么原因。”

专家告诉记者,横纹肌溶解症的患者,症状轻的话,挂点水补点液,也就没事了,但是一定要当心肾功能。

据介绍,尽管横纹肌溶解症对大多数人来说比较陌生,但在临床上却并不少见,过量运动、

昨天,南京虽然没有横纹肌溶解症新增确诊病例,但南京工商、卫生等部门仍在进行拉网式检查,检查的重点是洗虾粉。从昨天一天的排查情况看,并没有发现洗虾粉的踪迹。在前天,鼓楼医院收治了3个疑似病人,由于症状较轻,在门诊治疗后就回家了。

醉酒以及药物影响,都有可能导致该病产生。目前南京市卫生局已经将治疗效果比较好的一些方案推荐给了各家医院。

卫生监督展开全市大检查

南京市卫生监督所昨天发出紧急通知,要求全市各级卫生监督机构从即日起开展为期一个月的餐饮服务环节“小龙虾”专项整治行动。

通知明确了整治的重点,即严查小龙虾的进货查验、索证索票、登记备案情况;严查小龙虾清洗处理情况;严查小龙虾加工过程中使用的调味品、添加剂情况;严查病死小龙虾、隔夜小龙虾的处理情况。各区县卫生监督机构对辖区内涉及小龙虾的餐饮服务单位开展拉网式检查,不留空白。

餐馆暂未发现洗虾粉

昨天上午,记者随南京市卫生监督所的一组检查人员检查

了南京两家制做小龙虾比较有知名度的餐饮单位,两家饭店在卫生管理和制做过程中卫生状况方面较规范。

卫生监督人员告诉记者,这次检查中,龙虾的洗刷是检查的重点之一,在其中一家饭店内,记者看到这里的龙虾清洗、消毒,已经形成工厂化操作了。

酒店负责人告诉记者,洗刷龙虾就算不用人的手,也根本没有必要使用洗虾粉。该饭店清洗龙虾有三个大池子,清洗龙虾不像一般的饭店使用人工洗刷,而是用气流冲击,形成上下翻动的水流,洗去龙虾外壳和腮内的脏物,经过3次清洗后,由自动输送机送到灭菌室。灭菌先是高温220摄氏度,细菌杀死后,迅速又降低至20摄氏度,先高后低的措施,保证细菌在一段时间内被杀死。最后一道工序就是挑出死虾,放在一个桶内统一销毁处理。

检查人员告诉记者,从现场

检查来看,加工过程较规范,原料龙虾的索证索票材料齐全完整。龙虾的来源都是定点采购,采购地点多为湖北等地。

秦淮区卫生监督所告诉记者,昨天该区也开始检查了,但是暂时还没有发现有洗虾粉等违规行为。

农贸市场撒网查“虾源”

昨天,南京市工商部门也“撒网”对农贸市场的龙虾索票索证情况进行检查。

建邺工商分局南湖工商所昨天早上从6点开始,一直忙到中午12点,对辖区内的8家农贸市场展开检查。据介绍,主要是看这些龙虾来源哪里、有没有正规的进货票据等。检查发现,农贸市场的龙虾基本都是从惠民桥水产市场批发来的,票据也都齐全,暂时没有发现什么销售来路不明的龙虾等违法行为。

快报记者 刘峻

»专家分析

致病毒物究竟是啥尚无定论,不过专家称——

未知毒素 具备五大特征

“龙虾门”导致疾病的究竟是一种什么毒物,依然没有个明确的结果。不过,昨天南京市突发公共卫生事件专家委员会副主任委员、鼓楼医院专家吴建中说,如果最后导致疾病产生的原因是未知毒素,而非其他原因,那么这个毒素有五大特征:

第一,毒性强。我们常见的中毒,比如一氧化碳中毒、药品副作用中毒,都是因为大量或者长期摄入毒素,导致产生重病患者,甚至死亡患者,有的药物,比如治疗乙肝类药品,几乎是一天三顿,顿顿都要服用,才导致严重的副作用,而从龙虾门事件来看,绝大多数人只吃了一顿龙虾,有的甚至数量较少,同样产生了严重的横纹肌溶解症。所以,从这个逻辑判断,这个毒素的毒性一定很强。

第二,水溶性低。也就是说基本不会溶解于水。南京的卫生条件应该说还不错,有的人甚至在家吃龙虾,洗刷应该很多遍了,这么多次的洗刷,都没有将毒素冲洗掉,所以该毒素一定很“顽固”。

第三,毒素耐热。南京人没有生吃龙虾的习惯,龙虾烹饪,一般都会加热到100摄氏度以上,这么强的温度,都无法分解毒素,足见毒素之耐热。

第四,靶向性强。也就是说伤人的部位或者疾病高度集中。一般的中毒,比如氯气中毒,一开始会全身有中毒反应,但是到最后都会转移到靶向器官,比如肝。但是从这次“龙虾门”事件中可以看出,毒素不管肝脏、神经系统,直奔横纹肌而来,目的性非常强。

第五,龙虾自身有免疫。如果没有免疫性,龙虾早就死了,根本不会毒害人体。

吴建中已经将归纳出的毒素五大特征提供给了相关部门,供他们参考。希望相关部门能根据这一线索,从龙虾的养殖源头开始查起,凡是符合条件的一概不能漏掉。

快报记者 刘峻

»记者调查

南京龙虾生意 现在很受伤

在权威部门公布“龙虾门”调查结果前,一向受市民热捧的小龙虾渐受冷遇,几家主营小龙虾的饭店,生意大打折扣。就连菜市场里,卖龙虾的摊位也生意清淡,前来问价的人也少了。

菜场只有一个卖龙虾的

前天下午3点,记者走访了南京市豆菜桥农贸市场,这里卖水产的摊位前空无一人。随后,记者又来到建邺路农贸市场,发现这里的农贸市场也只剩一家还在经营龙虾生意,其他人都说“不做了”。唯一还在卖龙虾的王女士介绍,原本还有两三家在卖龙虾。她在旺季每天能卖200斤,可如今能卖出100斤就谢天谢地了。

王女士介绍,自己在几年前就听说过洗虾粉,但从没用过,作为业内人,她一眼就能看出龙虾是不是用过洗虾粉。“用过洗虾粉的,龙虾腹部颜色呈惨白,但龙虾是长在河沟里的,腹部不可能那么干净。”她表示,这种东西一般只有饭店才用,市民在农贸市场买龙虾是相对安全的。

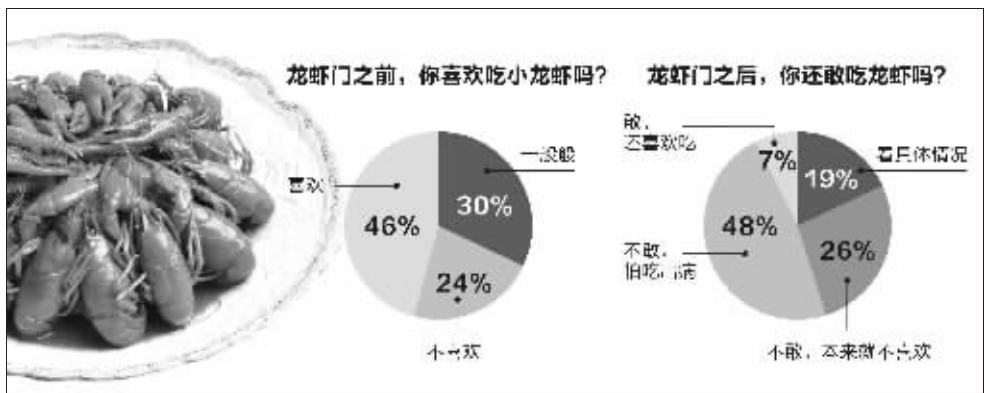
龙虾馆生意明显受影响

记者又走访了丰富路、王府大街一带的多家饭店,几乎每一家的龙虾销量都骤然下降。王府大街有一家名叫红大龙虾的饭店,往常这里一天能卖出一两百斤龙虾,可如今销量也是下滑过半。而据这里的洗虾工人老张介绍,他们从来不用洗虾粉,他拍着胸脯保证,这里的小龙虾都是一只只手工刷出来的。

前天下午4点,位于中山南路的杨四龙虾馆的服务员介绍,当天中午生意冷清,可以容纳几十桌的大厅里,只有寥寥3桌客人,而在往常的这个时段,大厅里至少应该有十二三桌。中午一点半客人走空,服务员就开始休息,而以前忙到下午两三点是常事。一位负责订餐的工作人员介绍,一直等到下午4点半,这里仍然没有接到客人订餐的电话,这也反常。快报记者 是钟寅

七成网友称不敢吃龙虾了

【调查概况】第三方调查昨日就“龙虾门之后,你还敢吃龙虾吗”的相关问题,在化龙巷、苏州19楼论坛、梦溪论坛、扬州花满楼、都市圈网进行了网上问卷调查。截至昨晚8点,782位网友参与了调查。结果显示,74%的网友称不敢吃龙虾了。



制图 李荣荣

原来不起眼的龙虾,不知从何时开始成了许多人餐桌上的佳肴,吃龙虾俨然成为一种潮流。调查显示,龙虾门之前,46%的网友喜欢吃龙虾;12%的网友经常吃龙虾,68%的网友偶尔吃。

针对“你平时怎么吃龙虾”这个问题,39%的网友选择了“买回家里自己做”;16%的网友选择了“去小店、路边摊吃”;24%等的网友选择到大酒店去吃。

近几年,在商家的推广和老

百姓的热捧下,龙虾可谓身价倍增。市场里的鲜活龙虾价格大多在每斤十元以上,饭店里加工好的龙虾,少的五六十一盘,多的二三百元一盘。调查显示,68%的网友认为龙虾的价格挺贵的。

“龙虾门”之后,大家还敢吃龙虾吗?调查显示,7%的网友表示敢吃,因为太喜欢吃龙虾了;48%的网友表示不敢吃了,怕吃出毛病来;26%的网友表示本来就不喜欢吃龙虾,龙虾门之

后,对龙虾更不感兴趣了;19%的网友选择了“看具体情况”。

“龙虾门”调查还没有结果,龙虾门元凶还在排查过程中。网友们认为“龙虾门”产生的原因是什么呢?30%的网友认为龙虾本身就不干净,食用后难免出问题;55%的网友选择了“商户用了有害的东西”;1%的网友选择了“食客吃了相冲的东西”;13%的网友认为是个人体质问题;13%的网友选择了“不好说”。快报记者 张虎

»名人访谈

南京知名电视主持人老吴:

我宁愿吃猪头肉,也不吃龙虾

“我不喜欢吃龙虾主要有两个原因:第一个是龙虾来源可疑,小时候就听说龙虾是国外传过来的,而且以前龙虾并不是用来吃的;第二个是龙虾生长在臭水沟等肮脏的环境里,虽然现在有人工养殖的,但还是觉得脏,心里接受不了。”

老吴告诉记者,自己周围喜欢吃龙虾的亲戚朋友非常多,和朋友一起吃饭的时候,会点上好

几盘各种口味的龙虾,但是自己宁愿吃红烧肉、猪头肉,也不吃龙虾。

龙虾为什么会这么火呢?老吴认为,夏季有特色的食物比较少,龙虾的兴起正好填补了这个空白。另外,餐饮业人士在利益的驱动下,为了让老百姓更能接受龙虾,在考证龙虾的来源上不遗余力,说龙虾是原产于美国的克氏原螯虾,可

以放心食用。“其实,国外吃龙虾的人也比较少,国内吃龙虾的人反倒很多。”

老吴认为,在“龙虾门”的权威调查结果没有出来之前,商家和有关部门不应该为了龙虾产业的利益急于证明龙虾不含毒素,对人体无害,“这种做法非常不妥,对老百姓是很不负责任的。”

快报记者 张虎

»大众看法

化龙巷网友幸运狗狗:龙虾的生长环境本身就脏,如果没有严格的清洗流程,那本身就很危险。加上现在商家的无德,那东西更可怕了,我是不敢吃了!

化龙巷网友aminelike:总结原因:还是因为国内不少商家为了利益最大化而不惜牺牲同胞的身体健康。纠正手段:1.大家不吃龙虾,虽然很难;2.集中整治洗虾粉供应源头,给予非常严厉的罚款处罚等;3.对于经营龙虾的饭店进行统一管理,需要领取相关执照,而对于没有执照的一律不允许出售龙虾,这样也利于顾客辨别。

苏州19楼论坛网友feiwuxue:自从龙虾上市后,我们办公室聚会时每次都会吃两盘,大的那种和小龙虾都会吃,每次吃完都感觉会肚子痛,还以为是自己身体的原因呢,以后不吃了。

梦溪论坛网友美滋滋水果:原来最喜欢吃龙虾了,但是今年看见龙虾都是那么干净,卖的老板都说是江虾,哪里来那么多的江虾呢?吓得不敢吃了。

梦溪论坛网友黑色百合:照吃,一直喜欢吃,每年夏天吃的龙虾无数。快报记者 张虎 整理