

龙虾批发大户曝洗虾粉内幕

■声称洗虾粉是致病元凶,使用主要集中在批发之后的下游环节
■专家认为洗虾粉致病可能性不大,南京连日严查未发现其踪影

连日来,“龙虾门”的元凶到底是什么,仍然没有一个确切的结论。昨天,一位从事龙虾批发近20年的批发商主动致电快报,称目前闹得沸沸扬扬的“龙虾门”元凶是不良商贩过多使用洗虾粉引起的,并称政府部门应该切实将龙虾的经营环节管实、管好,这样才能避免更多市民受害。不过,目前官方的调查并没有认定这次龙虾门事件与“洗虾粉”有关。

□快报记者 顾元森

为什么曝内幕? “怕洗虾粉毁掉龙虾产业”

昨天下午,记者见到了50多岁的龙虾批发大户高健,他手上拿着一张报纸,上面是关于近期因食用龙虾致病的相关报道。

“最近五六天的报纸我都看了,虽然现在还没有一个权威的结论出来,但我认为使用

过量的洗虾粉是造成危害的主要原因。”高健称,他之所以这么说,是凭着他近20年的龙虾批发生涯得出的结论。

“我现在仍然在做龙虾批发,为什么我要向媒体揭露这一切,是因为我不想因为这件事毁掉龙虾这个产业,南京的

龙虾产业从小到大,逐步发展起来,很不容易!不能因为一部分人不法经营,整个产业都被带坏了!”高健告诉记者,他从1991年就开始涉足龙虾批发行业,一步步做到今天,可以说,他的生意与南京的龙虾产业是一起成长起来的。

谁在用洗虾粉? “在批发之后的下游环节”

高健称,他刚刚批发龙虾时,货源都是从苏北进入南京市场的,“盱眙的龙虾是从1996年左右开始发展起来的,但到了2002年左右,随着盱眙龙虾的火爆发展,需求量大幅增加,进入南京市场的盱眙本地龙虾就很少了。”高健称,目前南京市场上的龙虾最多的来自启东、海

门,其次是江西的,然后是湖南、湖北的,“目前龙虾市场上大都打着盱眙龙虾的牌子,实际上根本不是这么回事。”

高健称,虽然南京市场上的龙虾几乎都是来自外地,但外地龙虾在进入南京市场的批发环节前,不会使用洗虾粉,因为龙虾经过洗虾粉洗过之后,死亡率

会增加,经过几个小时的长途运输后,死亡率就更高了,“批发商不会做这种赔钱的事,使用洗虾粉的都是批发之后的下游环节。”高健表示,“如果说这个观点不对,政府部门完全可以控制住外地来宁的货源,进行抽检,我敢说,在进入南京市场前,使用过洗虾粉的少之又少!”

用了多长时间? “洗虾粉近四五年才出现”

高健认为今年出现“龙虾门”事件并不是偶然的,“为什么前些年没有出现这种情况?因为使用洗虾粉是近四五年来才出现的,以前根本没有洗虾粉。”高健表示,虽然前几年市场上已经出现了洗虾粉,但使用范围很小,“一开始用洗虾粉的商贩很少,洗虾粉不但含

草酸,而且是一种化工产品,根本不能在食品行业中使用。正因为如此,开始时商贩们使用洗虾粉的量都较少,主要原因就是怕用多了会出事!”

“即使是亲兄弟之间,也不告诉洗虾粉的来源。”高健称,前几年部分商贩开始使用洗虾粉,但大都偷偷摸摸地干,

使用范围不大,在洗虾粉问题上,“不过问,不打听”成了龙虾商贩们的潜规则。正是因为洗虾粉使用量少,使用范围小,所以前几年没有像今年一样,集中暴发。“但不可否认,也有一些人吃了龙虾后感觉不舒服,但并没有引起大家的重视。”高健叹了一口气。

实际情况如何? “正规水产市场内外有别”

高健称,他刚刚做龙虾批发时,每天批发到南京的龙虾只有六七吨,但近两年批发量激增。随着南京龙虾产业逐步做大,批发下游环节使用洗虾粉的情况逐渐增加起来,“最近媒体报道多了,政府部门重视了,商贩们不敢公开用洗虾粉,但在这之前,商贩们用洗虾粉非常普遍。”高健称,就拿惠民桥水产市场来说,市场内管理得还是不错的,但市场外面

的商贩们大都使用洗虾粉。

“小的批发商或者零售商从大批发户那里批来龙虾后,为了使龙虾更有卖相,就使用洗虾粉。很多人用洗虾粉洗过龙虾后,根本不用清水冲洗,原因是节省水费!这样一来,很多洗虾粉的残渣留在龙虾身上,进入到下个环节。”高健称,不但如此,有的龙虾进入饭店或更小的商贩手中,要进行二次洗虾粉冲洗,“经过这样清洗

的龙虾,你敢吃吗?即使最后清水再洗一下,也不能洗干净龙虾身上的洗虾粉残留呀!”

“为什么七八月份因食用龙虾患病的人突然增多?这不是偶然的!”高健说,因为六月之前,养龙虾水域水位都比较高,而且这个季节龙虾不太爱钻洞,“七八月份,特别是立秋后,龙虾喜欢钻洞,这样龙虾就更脏了,商贩们要洗干净龙虾,就要使用更多的洗虾粉!”

究竟该怎么管? “将龙虾批发设在管理区”

“现在政府抓龙虾的源头,实行登记制,这当然是对的。但关键是抓住流通环节,特别是各级批发和零售环节,因为这些环节是大量使用洗虾粉的环节。”高健称,“上海的龙虾日消费量是南京的3倍,浙江宁波的日销量也不比南京少,为什么这两个地方没有像南京一样

出现大量的病例?人家把流通环节管住了,管好了!”

高健称,管理部门应该将龙虾的批发设在管理区域,取缔市场外面的商贩,“市场外的商贩,连资质、来源都搞不清楚,出了事找谁?对使用洗虾粉的商贩进行严厉查处,从各个流通环节上禁止洗虾粉,

这样干净的龙虾才能进入饭店、市民的餐桌。”高健有些无奈地说,“龙虾门”使得南京龙虾销量急剧减少,“我现在几乎暂停了龙虾批发,因为卖不掉!但我相信南京人还是喜欢吃龙虾的,前提是政府要加强管理,让市民能买到干净、放心的龙虾!”

»症状

网友自曝中毒经历 声称“没有搜索引擎,早挂了”

昨天,西祠网江苏城市论坛里,一个名为“高山2008”发布的“亲历龙虾中毒逃生归来”的帖子,引起了广泛的关注。记者联系到发帖人,他不愿意透露真实姓名,但表示“所叙述的都是真实的,就发生在七月下旬的南京。那个晚上,若是没有网络搜索引擎,我早挂了”。

吃龙虾后出现的症状—— 口干、心慌、肌肉异常

事情是从晚上6:30开始的,刚刚出锅的龙虾端上餐桌,我吃了一碗,整个晚餐我吃了40分钟左右,到后来我感到略微有些不适,有些口干,还有点恶心想吐。晚餐后我觉得腿部肌肉里似乎有东西,感觉不太舒服。晚上10:00,准备睡觉了,喝了一小杯红酒。10点三刻左右,我躺下准备睡觉,觉得更加不舒服,感觉肌肉里有些东西。次日凌晨1:00,我腰背疼痛,恶心,睡不着。

发帖人说,之后,他打开电脑,搜索龙虾中毒关键词。搜索的结果让发帖人大吃一惊,北京也出现了类似的病例。发帖人“高山2008”说:“看到这个搜索结果后,我感到不安。我叫醒了孩子妈妈。这时,孩子自己醒了,哭着说背疼,脖子疼。”

医治中出现的症状—— 疼痛加剧,动都不能动

“凌晨2:00,到了医院,我和孩子疼痛显著加剧了。口渴得厉害,但是一直没有上厕所。我们把网页给值班医生看,医生也很重视,报告了值班长,随即抽血化验。诊断肌酸激酶还是正常的,不过症状已经很严重。医生开始实施保护肾功能的治疗措施。孩子妈妈刚开始给我们挂号,还出去买水。但很快她也开始疼痛。而且发作加重非常快。3:00的时候我们全家在急诊中心挂水。4:00左右已经到了无法移动身体触碰应急按钮的程度。当时我感觉自己真的可能要挂了。”

“剧烈的疼痛让自己满头大汗,只能用嘴形示意旁边的病人帮忙叫医生。医生帮我们找来了担架床,我能做的就是忍受剧烈的疼痛。在常规止痛药物没有丝毫效果的情况下,医生给两位成年人打了杜冷丁止痛。但效果不明显,家人和朋友到来的时候,剧烈的疼痛已经让我们无法动弹。也无法正常说话。”

南京专家告诉记者,横纹肌溶解后的疼痛确实让人无法忍受,而且止痛药等都没有效果。

治愈后出现的症状—— 两周后说话还不太正常

“天亮后医生陆续来上班。各科的医生来帮我们会诊,再次抽血化验我的肌酸激酶已经到了3000,常规在100以下。我们被确诊为横纹肌溶解症,住进了肾科病房。9点左右,小便是血红色或者酱油色的。住院当天晚上,我的肌酸激酶到了1万。次日到了3万。但是医生安慰我说,最危险的时期已经过去。在医院躺了一周后,医生允许我出院。但是身体还是比较虚弱,又过了一周,我还觉得自己不能正常说话。后来,南京陆续出来很多病例。”

他在接受记者采访时说,将这段恐怖经历写出来后,希望提醒市民吃完龙虾后,如果出现上述症状,要赶紧去医院。快报记者 刘峻

»回应

致病的可能性不大 严查未发现洗虾粉

随着检查力度的加大和媒体的连日报道,目前南京市场均未发现使用“洗虾粉”或其它不明成分小龙虾清洁剂的情况。同时,记者昨天从南京市食安办获悉,昨天南京暂无新增“龙虾中毒”病例,根据医疗机构的报告,仍然是19例。

●是不是致病源?

病发零散,发作间隔长
洗虾粉致病可能性不大

南京疾控中心等专家都认为洗虾粉致病的可能性不大。因为洗虾粉主要成分是草酸,如果量大的话,在进入血液之前就会对人的消化系统产生刺激,迅速导致呕吐恶心的反应,这才是典型的中毒反应,时间间隔较短,通常在半个小时到一个小时就会发作,而目前病人,起初几小时内并无明显反应。同时从中毒人群来看,同在一家饭店吃小龙虾的只有少数人发病,另外还有发病群体是在家自己烧熟发病的,有的甚至是同一桌人,就一个人发病,如果饭店使用了洗虾粉,怎么发病人数这么零散?

●有多大的毒性?

单说草酸,不伤横纹肌
洗虾粉非祸首但也有害

专家推测这种毒素具有六大特点,毒性强、不溶于水、耐热、攻击靶向性强、龙虾自身有免疫性、区域性。洗虾粉无外乎草酸,而这种成分是无法导致肌肉溶解症状的,攻击的目标也不是横纹肌。龙虾门事件中,有人只吃了10只龙虾就被放倒,洗虾粉似乎没有这么强的毒性。

疾控中心专家说,洗虾粉的成分还很复杂,是否有其他化学物质,那就是另外一回事。

专家说,“洗虾粉”的主要成分草酸是工业上普遍使用的一种除锈剂,其酸性为醋酸的10000倍,对人体的危害极大。

●监管力度如何?

严密监控,未现洗虾粉
即使不是祸首也要清除

专家说,洗虾粉即使不是龙虾门祸首,也要彻底将之清除。

南京市卫生监督所有关人士称,暂时没有异常情况发生。南京市食安办主任、南京市食品药品监督管理局副局长华文告诉记者,目前南京工商部门正在严密监控龙虾的进货渠道和经营主体,没有发现使用“洗虾粉”等不明成分小龙虾清洁剂的情况。

昨天南京食安办也下发了相关文件,严厉打击动物性水产品非法添加使用非食用物质和滥用食品添加剂的行为,并将市场动物性水产品列为常规监测项目。快报记者 安莹 刘峻