

昨天,中国疾控中心与南京市食品安全委员会办公室联合召开新闻发布会,披露“龙虾门”的最新调查情况。专家认为,南京致病龙虾病例是Haff病,也就是之前快报率先报道的“泻湖病”。对于该病,国外专家怀疑致病因素可能是生物毒素,但究竟是什么,目前尚没有结论,此为八十多年未解的世界难题,疾控中心已对龙虾样本进行了900多种化学物质的检查,但遗憾的是,未能排查出真凶。

□本版组稿 快报记者 刘峻

发布会阵容空前强大

昨天下午5点,记者来到南京汉府饭店紫金厅新闻发布会,此时距离发布会时间还有半个小时,但是电视台的摄像记者已经赶到,纷纷在距离发布席一米远处“抢机位”。与之前的第一次新闻发布会相比,这一次的发布会媒体关注度更高。不仅有中央媒体,新华社、中央电视台等,还有诸多全国各地的地方媒体等,也都赶到了现场。

新闻发布会通稿刚一打印出来,就被记者一抢而空,许多网络记者立即依据通稿内容争分夺秒地敲键盘;电视媒体在现场出镜,争取赶上晚上的节目时间;报纸媒体则根据自己的特点,开始讨论怎么现场提问,以获取更多新闻线索。

出席发布会的人员同样阵容强大,有南京市政府新闻发言人曹劲松,中国疾病预防控制中心营养与食品安全所研究员,世界卫生组织添加剂联合委员会专家、世界卫生组织水产消费风险与获益咨询专家吴永宁,中国疾控中心应急办公室流行病学学系主任医师倪大新,南京市疾病预防控制中心副主任,主任医师谢国祥,江苏省人民医院主任医师邢昌福,南京市食品安全委员会办公室主任、药品监督管理局副局长华文以及南京卫生局、工商局、商务局的负责人。

发布会进行了一个多小时,一结束,各大门户网站就以最快的速度通报了这次发布会的内容,引来了众多网友的热议。大多数网民对这一次的结果还是感觉有点“遗憾”,因为虽然专家很努力,但毕竟真凶没有找到,让人们对龙虾这个美食,不得不多几分小心。

综合分析是Haff病

据中国疾控中心营养与食品安全研究所研究员吴永宁表示,本次事件是与食用小龙虾相关的极少数个体出现的一过性横纹肌溶解综合征。经综合分析,与国际上时有报道的Haff病基本一致。

他介绍说,迄今报道的Haff病多为食用水产品在24小时之内出现不明原因的横纹肌溶解综合征,临床表现为肌肉酸痛,并伴血清肌酸激酶和肌红蛋白升高,部分患者出现酱油色尿,个别严重者会出现急性衰竭。Haff病在波罗的海地区、地中海地区、美国、巴西和中国北京均有过报道,多有食用水牛鱼、银鲱鱼或小龙虾等水产品史。南京地区发现的食用小龙虾相关的横纹肌溶解综合征患者,具有与Haff相似的流行病学特征和临床表现,如病前4到13小时内均有食用较多小龙虾史(10只以上),主要症状为肌肉酸痛,无发热和关节疼痛,无神经麻痹,仅个别出现恶心症状,特别是确诊横纹肌溶解的最关键CK,也就是肌酸激酶,也出现一过性地增高。

什么是Haff病?快报已有报道

那么究竟什么是Haff病呢?吴永宁告诉记者,其实就和快报之前报道的“泻湖病”是一个意思,只不过翻译不同而已。快报在8月27日就刊登了《龙虾引发80年未解的泻湖病》,美国爱荷华大学的廖俊林指出“适当的诊断应是泄湖病”。廖俊林说,在食用鱼类产品24小时以内发生的

横纹肌溶解,在美国被称之为“泻湖病”。1924年,该病在当时德国的波罗的海地区被首次发现,估计跟吃了泻湖中的鱼有关系,因此后来叫泻湖病,英文名叫Haff Disease。

在此后10多年中,共发现了上千例病例,但1940年以后,就突然消失了。泻湖病等到1984年才在美国有报道,此后报道了20多例。总的来说,在美国、欧洲、巴西、日本都有发生,现在加上中国。泻湖病在不同地区由不同的鱼类产生。与南京“龙虾门”最相似的,当属2001年美国密西西比河口的路易斯安那州“龙虾中毒”事件,当地曾曝出一周内连续出现食用小龙虾后出现横纹肌溶解的9个病例,居民都是买龙虾回去自己煮,吃了之后发病,最严重的患者,肌酸激酶最高是正常值数十倍。廖俊林说:“这个病很偶发,总是发病一阵子后就消失了,从各种现象来看,我认为适当的诊断是泻湖病,至于致病毒素,是世界难题,尚需生化学家努力。”

已向卫生部建议定义此病

在调查中,中国疾控中心营养与食品安全所、北京市疾控中心和江苏省疾控中心对来自南京市场的小龙虾及患者的血液和尿液样品进行了900多种有关化学物质的筛查,作了6种聚醚类抗生素、10种大环内酯抗生素、23种β-受体激动剂、15种镇静剂、3种苯胺和硝基苯胺类化合物、2种重金属的检测,未发现市场采集的小龙虾中存在已知可致横纹肌溶解综合征的化学物质。也就是说,对于可能导致产生该病的化学物质,专家已经检验个遍,但没有找到具体原因。

吴永宁表示,具体致病因素,还需进一步的研究、探索。同时与会专家组认为:1.本次所报告病例属于Haff病,与食用小龙虾有关。2.病人经及时治疗,预后良好。3.初步提出了病例定义和病例监测方案建议经卫生部批准后,在食用小龙虾地区开展主动检测,进一步探索确切病因。4.建议其他食品安全监管部门进一步开展相关病因排查工作,一旦发现安全隐患要积极采取控制措施并及时通报卫生部门。

80年了,至今原因不明

吴永宁说,查找原因确实是个世界难题。八十多年没有结果,美国目前也只是高度怀疑生物毒素。廖俊林在接受采访时表示,美国多例小龙虾致泻湖病都是患者买回家煮的,也就是说,都是熟食发病,跟中国的案例很类似。据悉,事情发生后,路易斯安那州卫生部及时获得样本分析,仍然没分析出东西来,当初美国卫生机构也怀疑龙虾是否被农药或者化学物质所污染,随即展开环境和流行病学调查。结果显示,他们食用的小龙虾没有农药或化学物质的污染,将剩余的小龙虾样品送到实验室检测,结果显示重金属、农用杀虫剂及除草剂均为阴性,也就是说安全的。最后,他们将样品送到美国食品与药品管理局进行毒害检测,也是无果而终。目前,美国医学界对于造成泻湖病的毒素仍处于猜想阶段,认为是跟人类所发现的毒素排名第二的海葵毒相似,耐热,可以引起一系列的肌肉内离子通道的紊乱从而导致其临床表现。

“哈夫病”就是快报

■筛查900多种化学物质,仍未查出元凶



》令人心痛的调查经历

“龙虾门”事件发生后,惊动了卫生部,他们是如何调查的呢?据记者了解,卫生部已委派疾控中心,先后来南京三次调查此事。吴永宁透露说,每一次来的时候吃50只龙虾,想等发病了,正好自己回北京,研究一下搞清楚,但是一直没有类似的情况。所以龙虾可能有生物毒素,但不是只只都有毒。

“龙虾门”后,卫生部疾控中心专家三下南京

每天吃50只龙虾等发病 疾控专家拿自己身体做实验

专家称每次来呆两天

吴永宁告诉记者,昨天通报的内容,是经过连续十几天的调查才出来的,卫生部派专家到南京,与当地专家开展了现场调查和采集工作,并协助开展实验室检验工作。调查中,中国疾控中心营养与食品安全所、北京市疾控中心和江苏省疾控中心对来自南京市场的小龙虾及患者的血液和尿液样品进行了900多种有关化学物质的筛查。“我已经为了这个事情先后来了3次,每次差不多在这边呆两天,第三天回去,另外,还有一个专家组专门负责技术支持,如果发现一个新病例,立刻就会将样品拿到北京去检验。我们前后检查了900多种物质。”吴永宁说,定量性检测主要在北京做,但国家疾控、北京疾控、江苏疾控都在努力检查,试图用不同的仪器,不同的方法,不同的药剂进行测试,尽快拿出一个结果。

吴永宁告诉记者,通报的内容,也是十几家单位联合研讨的结果。包括中国疾控中心、江苏省卫生厅、江苏省疾控中心、南京市疾控中心、江苏省人民医院、南京市鼓楼医院、北京市朝阳医院等单位专家,也召开了专题研讨。

专家吃龙虾等发病

吴永宁透露说:“我在南京调查期间,每天吃50只龙虾等待发病,一旦发病我就可以把我的身体带回去研究,但却一直没有发病。”他说,科学研究不是一蹴而就的,我们需要更多的研究,不可能马上出结果,主要讲证据。专家透露,调查期间,他们也想了多种办法。比如也曾经怀疑过外来的物质,比如抗生素等。现在该排除的都排除了,甚至连一些已经很少用的药物,也都考虑在内了。美国疾控中心在北京设有专门的联系点,“龙虾门”事件一出来,中国疾控部门除了自己做大量的文献检索,也和美国疾控常驻中国的一些老师进行了交流。他们也给我们提供了一些Haff病的线索。

建议监测并定义该病

专家告诉记者,目前来说,龙虾门的事件调查应该说告一段落了。接下来要做的事情,是对疾病进行定义,这样各地才能够形成一个有效的监测,并能够及时上报。目前关于该病的定义,CK就是肌酸激酶升高10倍以上,中国可能考虑升高5倍即可。专家组已经向卫生部门建议,在食用小龙虾比较多的地区或有关生产地区,主动开展这方面的监测。只有病例数据足够多,才能开展调查研究,最终找到致病因素。“今年小龙虾快下市了,也许相关研究工作不太多了,但是到了明年,我们会依据病例主动搜索寻找病人。”

昨天,中国疾控中心与南京市食品安全委员会办公室联合召开新闻发布会,披露“龙虾门”的最新调查情况。专家认为,南京致病龙虾病例是Haff病,也就是之前快报率先报道的“泻湖病”。

此前率先报道的“泻湖病”

■美国医学界提出致病毒素与海葵毒相似仅是猜测

》焦点问题

对话疾控专家——

为什么就南京发病多? 有没有排查出洗虾粉?

在昨天的发布会现场,众多专家也对热点问题——进行了回应。对于大家关心的为什么南京发病多的问题,没有一个明确的答案。

龙虾能不能吃?

现在龙虾市场很萎靡,现在大家都很困惑,不知道龙虾能不能吃,目前病因也没有找到,那么对于消费者来说,该如何选择呢?另外,Haff病在南京算不算爆发。

吴永宁没有明确回答问题,他告诉记者,“我们吃扁豆会发生中毒,我们吃发芽的土豆也会中毒,不可能一句话就判定这个东西是否安全,这需要衡量相关的风险。南京可能是上百万人吃龙虾,但只有极少数个体发生。国际也有许多散发的Haff病,但没有一个国家据此说,不吃这个鱼或者说不吃这个小龙虾。”

倪大新说,从现有的调查资料和国内外情况来看,食用龙虾后发病,与食用量比较大以及个体差异有关系,虽然有发生Haff病的风险,但是总体来讲,这种风险应该是很低的。他说,该病本身发病率很低,而且是将7、8月份数字累计在一起,严格计算不上爆发。

为什么南京发病多?

但是很多市民仍然关心,洗虾粉是否存在于南京市场。

华文说,农林部门进行了样本检测,包括药残残留、重金属、抗生素三大类,检测结果是合格的,中国疾控中心的检测通报里也提到,对900多种化学物品筛查,也没有找到相关致病因素。有机磷残留可能会导致横纹肌溶解,导致的症状应该是浑身出汗,瞳孔散开,毛孔增大,但在排查中,也没有发现有有机磷残留不合格的情况。

吃螃蟹会不会引发该病? 马上龙虾要下市了,该是吃螃蟹或者其他水产品的季节了,在国外的Haff病的报道中,包含了大约11类水产品。那么吃南京的螃蟹及其他水产品是否会引发Haff病呢。

专家对此同样也无法明确回答,由于致病因素不清楚,只能说不排除可能性。他说,该病主要还是小龙虾、银鲱鱼、水牛鱼少数的几种淡水鱼类引起。

有没有洗虾粉?

虽然没有查到龙虾门的真凶,

美国热水巨头 A.O.史密斯太阳能热水器 获国际 IFA 产品创新大奖

太阳能节能省钱众所周知,可传统太阳能热水器只能安装在屋顶,一直与高层住户“无缘”。有着135年历史的美国热水巨头A.O.史密斯,历时三年的潜心研发,终于打破了传统太阳能热水器的安装局限,创新推出可直接安装在阳台上的金圭内胆太阳能热水器,引起了市场关注

计水路至阳台,就可以让太阳能热水器在阳台“安家”。由于安装方式独一无二,这种新型阳台安装式金圭太阳能热水器,彻底解决了高层住宅无法安装太阳能热水器的难题,大大提高了太阳能热水器的使用范围。

金圭内胆太阳能 冬天也能享受 50℃充沛热水
不论住在几楼,太阳能轻松“安家”阳台

而全新的A.O.史密斯金圭内胆太阳能热水器,真正可实现“冬天也可太阳能”。相关人士介绍说,由A.O.史密斯全球研发中心创新设计的UNI太阳能热水器集热、控系统,具有集热广、升温快、加热快的特点,领先集热管密封技术,提高加热效率,冬季日晒一天,即可畅享充沛的50℃热水,而相同情况下,普通太阳能热水器水温仅能达到35℃左右。

A.O.史密斯特有的金圭内胆分体承压设计,使得热水器不受水压影响,出水量大,更不会忽冷忽热,太阳能热水器真正拥有了“冬天水不冷,夏天水不烫”的特异功能。

打破安装局限 获国际 IFA 产品创新大奖

A.O.史密斯阳台安装金圭内胆太阳能热水器,无论安装方式,还是集热、控系统,完全突破了以往太阳能热水器的各种局限,更加上A.O.史密斯专利的金圭内胆护控系统,在国内外屡获殊荣,更一举荣获09年度国际IFA产品创新大奖,绝对称得上是实至名归。
今天,就把绿色能源美国热水专家A.O.史密斯带回家,让全家一起享受节能、舒适的热热水新生活吧!