

记者昨天获悉,苏州市疾控中心于上周在昆山一农贸市场内检出了含有霍乱弧菌的牛蛙。经调查,该牛蛙出自苏州市南环桥市场,进货源头是上海铜川路水产批发市场。该市发出紧急通知,暂停从上海有关方面采购牛蛙。

快报记者探访发现,南京一些大餐饮店的牛蛙都不从上海进货。南京市疾控中心专家表示,疾控部门会对水产品定期抽检,目前没有发现异常。江苏省卫生厅有关人士介绍,江苏今年尚未接到霍乱病例报告,将对问题牛蛙加强监测。

□实习生 仲茜  
快报记者 刘峻 何寅平



### 五要五不要

饭前便后要洗手,各种食品要煮熟,隔夜食物要热透,生熟食品要分开,出现症状要就诊;  
生水未煮不要喝,无牌餐饮不光顾,腐烂食品不要吃,暴饮暴食不可取,未消毒(霍乱污染)物品不要碰

制图 李荣荣

# 昆山农贸市场 牛蛙检出霍乱弧菌

■全来自上海铜川路水产批发市场,苏州紧急通知停止采购  
■快报探访:南京大餐饮店的牛蛙不从上海进货,抽检未见异常

## 昆山 检出霍乱弧菌的牛蛙全来自上海

据苏州市南环桥市场宣教文化中心主任梁澜介绍,上周六,他们接到苏州市疾控中心通知,称昆山市疾控中心在当地一农贸市场内检出了含有霍乱弧菌的牛蛙,而霍乱弧菌正是人类发生霍乱的病原体。经货源追溯调查判定,该牛蛙全部来自上海铜川路水产批发市场。苏州市食品安全委员会办公室随后下发通知,要求各市场经营者暂停从上海有关方面采购牛蛙。

梁澜告诉记者,牛蛙一直颇受苏州

市民的欢迎,目前该市场每天牛蛙的批发量在1万斤左右,价格在6到7元一斤,其中大部分来自上海铜川路水产批发市场。接到通知当天,他们立即停止销售牛蛙。目前从上海采购的牛蛙已退回。发生上述事件后,苏州南环桥市场随即对所有牛蛙进货渠道进行了检验检疫等资质的检查。为满足苏州市民的需求,前天该市场已开始从浙江采购牛蛙:“在采购前我们都会严格审查出货方的检验检疫证明、产地地等。”

据苏州市卫生监督所副所长周敏介绍,上述霍乱弧菌主要存活在牛蛙的内脏中,而通常我们是不吃牛蛙内脏的,且霍乱弧菌在高温环境下即会死亡。只要我们吃的是烧熟烧透的牛蛙,一般不会对我们的健康造成影响,市民没必要过于恐慌。目前苏州市卫监部门已开始在各餐饮单位检查牛蛙采购情况,通知经营者暂停从上海有关方面采购牛蛙。周敏说,苏州尚未发现食用牛蛙后患上霍乱的病例。

## 》链接

### 天津曾发现霍乱牛蛙

2008年9月2日,天津市塘沽区疾病预防控制中心传染病预防控制科从中心北路水产市场采取水产品涂抹样品32份,其中一份牛蛙涂抹样品经培养后发现可疑菌落。实验室血清凝集实验初检为稻叶型霍乱弧菌,报送天津市疾病预防控制中心后复核,确认结果相同。这是塘沽区首次从牛蛙样品中检出霍乱弧菌。

牛蛙原产于北美洲,是食用蛙中体型最大的品种。由于其适应性强,饲养简易,中国很多地区都有养殖。与普通食用蛙相比,牛蛙的营养价值更丰富,是一种高蛋白、低脂食品,适合消化功能差或胃酸过多的人食用,对体质弱或大病初愈的人还有滋补功效。但与其营养价值比起来,牛蛙的卫生问题的确很严重。由于生长环境的原因,其体内可能存在霍乱弧菌等寄生细菌,一旦加热不彻底,就容易被人吸收而致病。2008年5月1日-8日,江西省宜春市和新余市先后报告发生急性肠道传染病病例17例。经流行病学调查核实,此次疫情与食用被急性肠道传染病致病菌污染的甲鱼和牛蛙等水产品有关,北京也有相关病例报道。 综合

## 南京 大餐饮店的牛蛙不从上海进货

### 南京的牛蛙来自哪里?

“蛙蛙叫”等餐饮大户:货源主要来自当地和福建

南京人餐桌上的牛蛙是从哪里进货的?记者为此走访了南京三家较有规模的牛蛙主题餐饮店。昨晚7点半,记者来到呱呱叫干锅主题餐厅新街口店,店长介绍说,他们还不知道这个新闻,但“呱呱叫”的牛蛙绝不是从上海方向进的货。“我们在南京的9家直营店都由公司统一配货,货都是由南京本地较大规模的牛蛙养殖场提供的,主要集中在江宁和溧水两地,都有卫生部门的相关许可。”

随后,记者又走访了王子牛蛙新街口店。已过晚8点,店门口仍然排着长长

的队伍,正在排队的市民杨小姐说,她和朋友最喜欢吃牛蛙,经过高温处理的牛蛙应该没什么问题。店长告诉记者:“我们在南京有自己的牛蛙养殖基地,不会从上海进货。南京其他4家王子牛蛙店也都是统一的配货渠道,所以店里不会出现上海带菌牛蛙。”

同样有着多家连锁店的蛙蛙叫干锅年代新街口店负责人则告诉记者说:“蛙蛙叫的牛蛙养殖基地在福建,南京4家直营店的牛蛙都是来自福建,没有从上海进货,货源质量也都是严格监管,有保证的。”

## 本地的牛蛙有无问题?

疾控部门会定期抽检,目前未发现异常情况

南京市疾控中心专家告诉记者,肠道疾病一直是关注和监测的重点,每年4月起,各级疾控部门都会定期抽检包括牛蛙在内的水产品,从目前的抽检情况来看,没有发现异常情况,也就是说没有检出霍乱弧菌。

专家还表示,目前二级以上医院都

设有专门的“腹泻门诊”,要求是逢疑必检。省卫生厅有关人士则告诉记者,从目前的监测情况来看,全省今年尚没有人感染霍乱病例报告。由于霍乱是一种传染性疾病,因此要求各级疾控加强监测,一旦有异常情况必须立即上报。

## 怎样防范霍乱弧菌?

做到“五要五不要”,秘诀是“把好一张口”

专家告诉记者,霍乱是一种古老且流行广泛的急性肠道传染病,具有发病急、传播快、波及面广的特点,是我国《传染病防治法》规定的两种甲类传染病之一。大多数情况下,感染只造成轻度腹泻或没有症状,典型的症状表现为剧烈的无痛性水样腹泻,严重的一天腹泻十几次。感染霍乱后,如治疗不及时或不恰当,会引起严重脱水导致死亡。预防霍乱

的方法主要是“把好一张口”,做到“五要五不要”,即:饭前便后要洗手,各种食品要煮熟,隔夜食物要热透,生熟食品要分开,出现症状要就诊;生水未煮不要喝,无牌餐饮不光顾,腐烂食品不要吃,暴饮暴食不可取,未消毒(霍乱污染)物品不要碰。专家提醒说,最重要的一点是,霍乱弧菌是细菌,与病毒不同,只需要烧熟烧透,就可以避免。

## 哪些水产品容易带菌?

进口甲鱼、河虾、体表黏液多的鱼危险性较大

有资料显示,根据多年水产品病原监测的结果,易被霍乱菌污染的水产品主要有以下几种。

两栖类,如甲鱼、牛蛙,尤以进口甲鱼危险性较大;甲壳类,如虾、蟹,河虾危险性较大;鱼类,以体表黏液多者危险性较大,如鲑鱼、鳕鱼、鳗鱼等;贝壳类,如蚌、

蚶、蛤、螺。生食、半生食、盐腌生食患霍乱病者较多,约占饮食传染的80.3%;熟食冷吃者占9.97%,比如生食螃蟹、鱼片、冰虾、牡蛎、蛤、蚌、蛭等。半生食(开水焯不足4分钟)螺、贝类,海鲜火锅及烧烤水产品,还有由于生熟不分,交叉污染,也容易染菌。

