



核心报道

鱼和虾

## 吃鱼 吃出“要命病”

昨天,一条消息让不少喜欢吃生鱼片的人,感觉有点后怕了。河南发现一例奇怪的病例,26岁的小伙子得败血症,多器官衰竭,专家怀疑是吃了未煮熟的鱼肉,感染了嗜水气单胞菌。江苏的权威专家表示,这其实是一种常见的寄生菌,江苏也发生过该病菌引起的食物中毒,只不过没有这么严重。专家提醒说,其实不仅仅是鱼肉,所有的肉类,都应该煮熟了吃。

现代快报记者 刘峻

## 买虾 买到“缩水虾”

一包冻熟对虾,冰占了一半以上。在正在举行的“绿色可持续消费宣传周”活动中,中国水产流通与加工协会常务副会长崔和提到,按今年农业部发布的相关标准,冻熟对虾包冰量应为净重≤20%,但目前国产冻熟对虾包冰量已达40%至100%,为此主办方设立“限冰令”主题,希望推进新标准实施。记者从南京超市买了两份冻熟虾,看看包冰量到底是多少。

现代快报记者 朱蓓 张瑜

# 26岁小伙突发败血症 疑吃未熟鱼肉感染病菌

叫嗜水气单胞菌,“被鲈鱼扎后截肢”事件元凶也是它

### 感染病菌

#### 小伙突发怪病 搂着老爸喊“伙计”

据报道,26岁小伙罗雅弗在洛阳工作。7月他突发脑出血住院,其间行为失常,连家人都认不出,搂着老爸喊“伙计”,且身体多器官衰竭,生命垂危。在医院及各地专家的不断努力下,小伙子才逐渐好转。

郑州大学附属洛阳中心医院干部内科主任任民介绍说,罗雅弗属全身感染嗜水气单胞菌,引发败血症,从而导致各器官出血,行为异常是因为病菌感染神经系统。“这种病非常罕见,在我们医院是头一例,从全国范围看,这类疾病治愈率也很低。”

对此,罗爸爸表示,由于南方饮食口味差异大,罗雅弗和同事在洛阳工作期间专程从家乡带了一个厨师,每天至少做两顿饭。“极有可能是食用了不新鲜的或者没有做熟的鱼类,导致感染病菌。”

任民表示,不排除因食用未熟鱼肉感染病菌的可能,同住的几位同事同样吃鱼但没有感染,可能与罗雅弗自身体质有关。

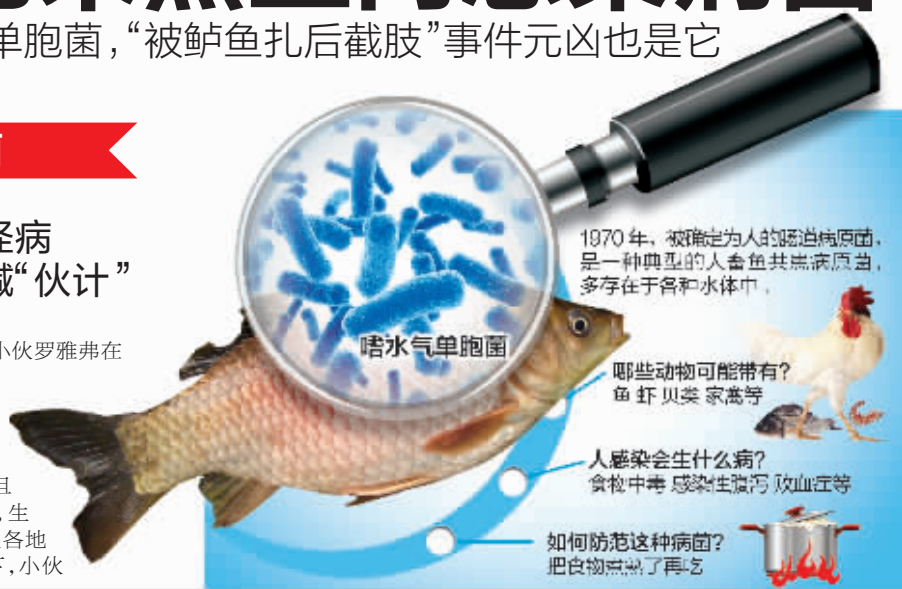
### 其他病例

#### 被鲈鱼刺伤 感染病菌无奈截肢

就在今年,厦门就有一男子庄先生惨遭同样的厄运,当时现代快报还为此做了详细报道。2013年5月25日,庄先生为了做鲈鱼汤给孩子喝,结果不慎却被刚买回来的鲈鱼扎伤了腿,导致嗜水气单胞菌严重感染,50小时后为保性命只能截掉一条腿。

#### 女子意外落水 感染嗜水气单胞菌

国外也发生过类似事件,2012年,美国佐治亚州一名女研究生,24岁的艾梅·科普兰因意外落水,左小腿严重划伤,不幸感染嗜水气单胞菌,不得不截肢。因病情严重,艾梅心脏一度停跳。据专家说,关于嗜水气单胞菌感染的病例少有记载,死亡率为60%。



1970年,被确定为人的肠道病原体,是一种典型的人畜共患病原菌,多存在于水和水体中。

哪些动物可能带有?  
鱼 虾 贝类 家禽等

人感染会生什么病?  
食物中毒 感染性腹泻 败血症等

如何防范这种病菌?  
把食物煮熟了再吃

制图 李荣豪

### 专家说法

#### 的确可能引发败血症

专家表示,嗜水气单胞菌在水温14.0~40.5℃范围内都可繁殖,以28.0~30.0℃为最适温度。现在在连云港卫生监督所工作的主任医师杨守明,曾经在南京医科大学专门研究过这种细菌。据杨守明介绍,这个细菌在1970年,确定为人的肠道病原体。从1986年开始,由这个菌引起的食物中毒,感染性腹泻,以及败血症等开始出现。“该菌

可以侵入到血液,引起败血症,就如同河南这例患者一样。”

“江苏其实也发生过这样的食物中毒,但是症状比较轻,都是腹泻呕吐。”杨守明告诉记者,嗜水气单胞菌已被认为是两栖动物、爬行动物、鱼类、蜗牛、家禽、奶牛和人的病原体。“需要注意的是,该细菌是一大类,并不是所有的都致病,河南出现的这个病例非常少见。”

#### 淡水鱼中毒比较常见

杨守明说,虽然理论上,该病菌可以污染一切的肉类、水源,但从江苏的几个病例来看,该病菌引发的食物中毒,最高发的仍然是淡水鱼,江苏发生过两起因淡水鱼导致的食物中毒。另外,海产品的贝类和家禽类,也比较容易检出该细菌。专家介绍,家禽等可能是被带有该病菌的池塘水等污染了。

需要注意的是,相关食物检出了病菌,不代表吃了这个东西就会致病,即使摄入了致病菌也不一定人人都会发病,这与个人体质也有

### 两个提醒

#### 1 煮熟了再吃没事

杨守明说,实际上,这种病菌不像人们想象的那么恐怖,但却要引起重视。“最好的方法就是把鱼和肉类煮熟了吃。”“从本文报告的几起食物中毒可以看出,引起中毒食物种类主要为动物性食品如鱼、畜、禽等。食品污染的主要原因是:保存、贮藏条件差;生熟交叉污染;烹调加热不够;剩余食物食前未彻底加热煮熟;食物选购疏忽。”

#### 2 冰箱不是保险箱

杨守明说,调查发现,一些水产类烹饪半成品,即使放进冰箱(4~8℃)贮藏,嗜水气单胞菌还会继续生长。“也就是说,冰箱不是保险箱,一定要注意安全。”

杨守明介绍,很多人在菜市场买鱼,认为死鱼没有臭味也可以,实际上他们调查发现,即使在肉质尚属新鲜,无臭味的病鱼肌肉中,嗜水气单胞菌含量也很高。

# 超市冻熟虾 冰和虾各占一半

遗憾的是,≤20%包冰率只是行业标准,不能作为维权依据

#### 第一步 买虾、空碗称重

现代快报记者在新街口附近两家超市,各买了一份冻熟对虾。图中的为其中的“冻南美熟对虾”,包装显示净含量为0.527千克,售价18.89元。记者要把它放入这只碗中称重,碗重为0.5千克。



#### 第二步 解冻前称重

先将这份虾称重,未解冻前重量是0.53千克。随后将其放进碗中,然后再放进微波炉进行加热解冻。加热时间并不长,基本保持冰块化成水即可。



#### 第三步 解冻后称重

解冻后再次称重,虾和水加起来的重量和未解冻前一样,除去碗的重量也是0.53千克。



#### 第四步 倒去水后称重

除去水之后的重量是0.26千克(除去碗的重量),从而可以看出冰的含量是0.27千克。(注:另一份名为“冻熟虾”,标注净含量为0.50千克,称重为0.49千克。按照此实验步骤,去冰之后净含量是0.27千克,冰的含量是0.22千克)



本组摄影 现代快报记者 施向辉

### 实验结果:冰的重量占了一半

冰衣含量=(含冰衣的产品总重量-产品净含量)/产品净含量×100。由此可算出这份“冻南美熟对虾”冰衣含量为103.85%。即,冰的重量占了一半。而那份“冻熟虾”冰衣含量为81.48%。

### 包冰含量是行业标准,并非强制标准

中国水产流通与加工行业协会的对虾分会一位工作人员告诉记者,从今年3月份开始实施的冻熟对虾标准,虽然是由农业部发布,但并非强制标准。但由于该标准并非强制,所以对于不合规的做法也没有惩罚措施。

消费者买到包冰含量过高的冷冻虾,该怎么办呢?昨天下午,秦淮区消费者协会秘书长高飞告诉记者,尽管农业部对包冰含量有相关的行业标准,但因为这个行业

标准并非强制标准,既没有明确的监管部门,也没有相应的处罚措施。所以他认为,如果消费者发现购买的对虾包冰过多,其实并不能以此为依据维权。

