

小龙虾吃出“肌肉溶解”?“洗虾粉”嫌疑最大

长沙突击清查未发现“洗虾粉” 专家提醒:买龙虾选活蹦乱跳的

吃小龙虾居然吃出“肌肉溶解”?最近,南京多所医院陆续收治因食用龙虾而入院的患者。这些患者均表现为肌肉酸痛难忍,医生诊断为横纹肌溶解症。情况严重的还因肾功能受损,出现了“酱油尿”。此事经媒体报道后,引起不少长沙市民的关注。对酷爱消夜的长沙人来说,“口味虾”几乎是夜宵餐桌上的必点菜,小龙虾吃起来到底安全吗?23日上午,记者走访了长沙多家医院,未发现有溶解症相同症状的病历。

■记者 刘璋景 实习生 黄慧敏 王颜娟

【虚惊】四肢酸痛原是感冒

小龙虾吃出“肌肉溶解”的消息引发不少“美食家”恐慌。23日上午,长沙市民胡先生赶到长沙市中心医院。“医生,我可能得了‘肌肉溶解’症。”胡先生说,两天前,他在朋友家里吃了“油焖大虾”,“回来后有些拉肚子,此后腰背酸痛、四肢无力。”

医生给胡先生进行了各项检查,发现其肌红蛋白值完全正常,之所以出现上述症状,可能与吹空调后感冒有关。虽然是一场虚惊,不过爱吃夜宵的胡先生还是对美味的龙虾表示担心。

“从目前各地的报道情况看,龙虾导

致‘肌肉溶解’的说法,虽然缺少证据,但是如果小龙虾在清洗时使用了‘洗虾粉’这种化学物质,肯定对身体有害。”长沙市中心医院急诊科的医生告诉记者,龙虾是某些寄生虫的中间宿主,市民食用时一定要煮熟煮透,以免引起寄生虫感染。另外,有些龙虾生存在混浊的水体里,虾壳上附着很厚的污垢,当被捕捞上来后,有些不法商贩因为害怕市民嫌脏不愿购买,就用不明成分的药水浸泡去除虾壳上的污垢,这些药水自然就进入龙虾体内,食用后也会引起严重中毒反应。

【检查】长沙未发现“洗虾粉”

早在今年上半年,长沙市卫生监督所就发布了关于禁止使用“洗虾粉”的通知。长沙每天这么多龙虾上桌,会不会有用“洗虾粉”来清洗的?今天上午,卫生监督人员对长沙各大集贸市场、小龙虾餐馆进行了一次检查,未发现“洗虾粉”的踪影。

“‘洗虾粉’是一种白色粉末,在一些城市的水产市场、经营小龙虾的摊点,店主用这种粉末来清洗小龙虾。‘洗虾粉’兑水化开,把小龙虾直接浸泡在里面,用

不了几分钟,黏附在小龙虾肚子上的脏东西就会自动掉落。”执法人员告诉记者,“洗虾粉”其实是工业领域普遍使用的一种除锈剂——草酸,其酸性为醋酸的1万倍,对人体的危害极大。同时,含有蛋白酶,能分解蛋白质,对人体危害非常大。浸有“洗虾粉”的水是滑溜溜的,手感类似于洗衣粉,一摸便知。“经过一个上午的突击检查,长沙未发现这种专门用于洗虾的化学药物。”

【走访】大部分餐馆刷子洗虾

餐桌上的“口味虾”在下锅前是怎么清洗的?23日下午,记者来到马王堆水产市场,走访了10多个大虾摊贩,发现商贩清洗龙虾的方法绝大部分是用清水,没有添加什么洗涤用品。

“我们洗虾都有专门设备,谁用‘洗虾粉’就是砸自己的招牌。”马王堆水产市场的一位负责人表示,市场内所有摊位的小龙虾都可以追溯到原产地,对小龙虾品质的把关非常之严格,为了保障餐桌安

全,市场要求经营户必须为龙虾配置清洗设备,确保即时品质供给销售需要。

在八一路的一家虾城,几个清洁人员正围坐在一起清洗小龙虾。记者注意到,所有的龙虾都一只只地经过剪爪、剪须后,被倒入大盆,工人们用硬质毛刷一只一只地刷龙虾。“洗龙虾除了毛刷之外,没有更先进的手段。”一位长期在虾城工作的阿姨告诉记者,一只龙虾平均要刷7次才能保证卫生。

【提醒】买龙虾选活蹦乱跳的

对于长沙人而言,龙虾是消夜餐桌上的一大挚爱,长沙市卫生监督所提醒市民:去吃夜宵前,最好先仔细看一下卫生条件,有没有卫生许可证,按照国家相关规定,从事食品加工的人员,必须有健康证。此外,考虑到用“洗虾粉”泡出来的虾很多都蔫了或者死了,大家去夜市吃虾时,最好选择活蹦乱跳的虾,亲眼看着厨师加工。

如果是买回去自己烹饪的话,在清

洗龙虾前,最好将其先放入水中浸养,24小时后使其吐净体内的泥沙等杂质再清洗。加工时,直接剪掉小龙虾的虾腮,剥去小龙虾的头部外壳,去掉消化器官胃囊。再将龙虾齐眼睛稍后部位剪去,用剪刀掏去头部污物然后从尾部把肠子拉出,再用剪刀从两侧把腮物剔除干净。将龙虾放入清水中浸泡约10分钟,用刷子上下左右刷洗,再用清水浸洗干净就可以下锅了。

长沙人最爱的口味虾做法



原料:

虾、辣椒,这是湘菜的主角,不过放多少要看自己的承受能力,一般放的是红干辣椒。

配料:

蒜、姜、八角、桂皮(喜欢“色”的朋友,可以放点葱)。

调味料:

盐、酱油、料酒、醋、豆豉。

做法:

- 1、把活虾买回来先养两天,让虾把身体里的淤泥吐尽。
- 2、虾一定要洗干净,尤其是头部与身体连接处,很脏。
- 3、先将虾过油,不要放盐,待表面呈红色捞起。
- 4、将蒜和姜放入油锅里用中火炒出香味,把虾、八角、桂皮放入锅中加适量水用大火烹煮。
- 5、一分钟后放入盐、酱油和料酒焖一下。待桂皮、八角的香味浓郁时,加入豆豉,打匀,再加适量水。
- 6、继续煮半个小时左右,待水熬成浓汁时,便可出锅了。



吃这种小龙虾会吃出“肌肉溶解”吗?(资料图片)

【相关新闻】

南京10多位市民疑吃小龙虾致肌肉溶解

南京市疾控中心已介入调查

江苏南京10多位市民近日因食用了小龙虾而感到腰酸背痛,且疼痛难忍。江苏省人民医院医生初步推断认为,可能是这些市民食用的小龙虾在清洗时使用了化学品“洗虾粉”,从而导致他们患上了横纹肌溶解症,“洗虾粉”同时还可能损伤了病人的肾功能。

21岁的宫小姐目前仍在江苏省人民医院肾科住院。她向医生介绍是在8月20日凌晨吃了10多只小

龙虾,结果到早晨7点左右就觉得全身酸痛,连呼吸也不太顺畅了,宫小姐的母亲也出现了相同的症状。

经医生检查,两人血液中肌红蛋白分别高达4000 μg/L和6000 μg/L。江苏省人民医院肾科主任医师刘佳说,正常人这个数值不会超过50,如此高的肌红蛋白说明这对母女的肌肉出现了溶解,由此诊断为横纹肌溶解症。

同样因食用小龙虾而发病的程小姐表示,8月21

日自己买了小龙虾加工食用,但几小时后,她就感觉到全身酸痛,尤其是背痛得非常厉害,同时还感觉呼吸有些困难。到21日下午,她已几乎不能站立。经检查,程小姐的肌红蛋白在1000 μg/L左右,同时出现了尿蛋白,表明她的肾脏功能受到了影响。

目前,南京市疾控中心已经邀请疾控、检验方面的专家,对这几只龙虾中毒的病例进行全面分析、调查。

■据新华社

便血几个月 被“判”大肠癌

28岁的张科(化名)大学毕业选择留在长沙,在一家网络公司工作。近几个月,他一直便血,觉得是痔疮犯了。因为上大学时经常吃辣,加之饮食不规律也会有便血的现象,就没太在意,只是到药店买来口服药和痔疮膏涂上,却不见好转,到医院一检查,他竟然得了大肠癌。检查结果让张科和母亲无法接受,医院专家再次组织专家会诊,确诊大肠癌。

解放军第163医院肛肠专家聂医生表示,张科的病情发现的及时,还是初期,治愈率高,采用手术切除肠子的癌变部分即可。如今像张科这样因入院却查出癌症的患者较多,而且越来越年轻化,前些年在外省有过14岁孩子得大肠癌。

专家提醒: 应多吃粗纤维食物和应季水果

解放军第163医院肛肠专家聂医生指出,大肠癌的症状有便血、大便秘结、腹痛、腹部不适、便秘等。大肠癌很容易被误以为是痔疮、肠炎、肛裂。尤其是中青年人群,最容易忽视这种病。以前大肠癌基本在40岁以上人群出现,而现在越来越多的年轻人得大肠癌,这与饮食习惯改变有关。以前我国居民的饮食结构基本是蔬菜加米饭,现在生活好了,年轻人从小开始摄入高蛋白、高脂肪的食物,而这些食物分解出的物质会刺激大肠黏膜。

另外,一些商贩为了蝇头小利,给水果打超标农药或催熟剂、防腐剂等,这些都是导致大肠癌提早出现的原因,要避免得大肠癌,最好吃粗纤维食物,水果和蔬菜选择应季的。

痔疮?想不到是前列腺肥大

另一患者黄先生发现大便带血之后,立即

去了医院。在医生详细的询问中,他说最近自己还有小便变细变弱的情况。经医生进一步检查,他已经出现了前列腺肥大的症状,就是因此导致的痔疮。

对于黄先生的这样情况,我们在走访时,解放军第163医院肛肠专家聂医生分析认为,随着前列腺的不断增大,腺体向后位突出,压迫直肠前壁,有时可产生便秘,加重肛门直肠静脉丛的瘀血扩张,形成痔疮。前列腺肥大时会引起排尿困难,就难免经常用力憋气,促使腹压上升,发生血液回流障碍的直肠静脉曲张扩张,引起或加重痔疮和脱肛的发生。

早诊早治“最划算”

目前,解放军第163医院肛肠诊疗中心引进了美国铂金PPH微创技术,该技术是继内痔、外痔、混合痔、环状痔、嵌顿痔、脱肛等疾病从药物治疗、传统手术治疗之后的又一新的微创治疗问世。

临床显示,采取药物或传统开刀手术治疗各种痔疮等肛肠疾病,短期内效果不明显,加上有些治疗具有一定创伤,也增加了患者的心理障碍。而现在,美国铂金PPH微创技术的成功应用,在达到治疗的同时也能保护肛门功能不受损伤,让医师和患者的共同难题都得到了解决。

惠民公益:

8月解放军第163医院肛肠诊疗中心将为:内痔、外痔、混合痔、肛瘘、肛裂、肛门肿块、肛门流脓等患者每人提供300元手术费援助。市民可拨打报名热线:0731-88850608进行详细咨询,或直接前往开福区洪山桥路1号(解放军第163医院门诊部三楼)了解。