

“龙虾门”让泰城小龙虾市场很受伤

# 小龙虾店顾客锐减九成

本报记者 赵兴超 王伟强



8日,记者走访了泰城小龙虾市场,发现南京的“龙虾门”事件让泰安的龙虾店、批发商大受影响,不少贩卖小龙虾的水产店已经关门歇业。经了解,目前,泰城尚未发现因食用小龙虾而致病的情况。



虾路相逢龙虾店老板刘文军向记者展示清洗过的干净小龙虾。本报记者 赵兴超 摄



## 一些小龙虾店关门歇业

8日中午,记者来到位于岱道庵路的虾路相逢龙虾店,还没到门口,几位服务员立即迎了上来,当得知不是来吃龙虾的时候,他们露出失望的表情。

四百多平方米的小龙虾店内空荡荡,百余张桌子没有一个顾客,十几名服务员站在大厅里闲聊。“我们这家店总共有一百一十多张桌子,平时这个时候,店里早就坐满了顾客,而现在却连一个顾客也没有。”龙虾店的负责人刘文军说,顾客们看到南京小龙虾事件的相关报道后都不来吃龙虾了,来消费的人已经比从前少了近九成,每天的营业额少了二三万元。“这种状况已

经持续快半个月了,都是受南京的小龙虾事件影响。这种状况如果持续下去,我们真的很难维持了。”刘文军说。

李梁龙虾店的负责人张华告诉记者,虽然她的店面不是很大,但是生意好的时候每天也会有二三百人来吃龙虾,路两边经常停满车,而现在却只有在晚上的时候才有零星顾客,比十天前至少要减少到五成客人。“客人少了,我们从批发市场进的货也就少了,现在好多从事小龙虾生意的批发户都转行了。”张华说。

随后,记者来到泰安市五马批发市场的海鲜卖区,看到路西边有两位商贩正坐在店门前闲聊,旁边摆放

着好多空着的保温箱,还有几个坏了的箱子扔在了路旁。“唉,自从关于南京小龙虾致病消息传来后,我们的生意是一落千丈啊!”老板李女士叹气说,门前堆放的保温箱本来都是用来盛放小龙虾的,现在已经有十几天不用了,还有几个箱子坏了也没修,随便扔在了路边。她告诉记者,他们从事小龙虾批发的生意已经有近二十年了,还是头一次遇到这种情况,“这个季节前一天能卖出去六七百斤小龙虾,现在最多卖个几十斤。我这里还算好的,我的几个在泰山农副产品海鲜大市场专门做小龙虾生意的朋友,现在已经关门好多天了,准备改行做其他生意。”李女士说。



## 批发商:小龙虾来自微山湖

对南京小龙虾事件给泰城小龙虾产业链带来的巨大影响,饭店经营者和小龙虾批发商表示泰安的小龙虾多来自微山湖。

“我们这边使用的是来自微山湖的小龙虾,从来没有从南京购进过小龙虾,现在店里销售很不好,我心里很难受。”虾路相逢龙虾店的刘文军表示。

刘文军说,她经营龙虾已经十年,店里小龙虾都是从济南批发市场直接运过来的,从进货到烹饪都严把质量关。她领着记者来到厨房,现场观看小

龙虾的制作过程。只见三位员工正在三个清水池子内轮流用刷子清洗小龙虾。而这些小龙虾之前已经在加入盐的清水中浸泡了十个小时以上,体内的脏物基本吐净。

李梁龙虾店的张华告诉记者,他们这家店是微山湖野生龙虾专营店,有着十年历史,所有的小龙虾都是微山湖龙虾,平时都是用刷子对腹部至少清洗五遍,然后再高温煮熟。“虽然从来吃小龙虾的人很少,但是我们店的龙虾价格还是25元一斤,因为我们的质量有

保证,一直没有降价。”张华说。

泰安市五马批发市场专门从事小龙虾生意的杨女士告诉记者,她家批发的都是微山湖龙虾,每天从外地拉过来就直接被市场给批发了,“现在市场上其他四户从事小龙虾批发的也大部分都是从微山湖进的货,还有一小部分来自江苏骆马湖、徐州,我卖了这么多年小龙虾,从来没有因为吃我卖的小龙虾出过问题,而且我几乎天天吃,也没出啥毛病。”杨女士说。



## 泰城未发现食小龙虾致病者

南京小龙虾致病问题虽经过多方调查,现已初步有了结果,但泰城市民仍十分谨慎,对小龙虾致病的疑虑与恐惧依然存在着。“尽管现在吃小龙虾能否致病还不确定,但是宁可信其有不可信其无,我们不可能拿自己的健康开玩笑。”家住向阳小区的王先生说。

8日,记者从泰安市疾病预防控制中心相关工作人处了解到,自7月份南京小龙虾事件发生以来,泰安市还未发现因食用小

虾而出现相关横纹肌溶解综合症的病例。国家疾病预防控制中心的初步检测结果显示,南京小龙虾事件属于极少数个体致病的个例,尚未确定致病毒素具体来源。因而在未对此问题做出定论之前,目前泰城市民对市场所销售的小龙虾持观望态度也是一种理性的表现。

记者联系了泰城多家医院,医院均表示近期未收治因食用小龙虾而致病的病人。泰山医学院附属医院

消化内科主任医师邵先玉介绍,生鲜水产品中容易含有肝吸虫、异尖线虫、肺吸虫等食源性寄生虫,会破坏人体营养吸收能力,增加胃肠负担。国外传入的一些生食的饮食习惯,是导致食源性寄生虫病发病增多的主要原因。食用小龙虾等水产品,可以先在清水中养24小时使其吐净脏物,在充分蒸熟煮透后方可食用。去饭店品尝小龙虾时,也应提前了解小龙虾来源及卫生状况,以保证饮食健康。

### 相关链接

从7月下旬到8月,南京市先后出现19位食用小龙虾后患上“横纹肌溶解症”的市民。医生初步怀疑,可能是小龙虾在清洗时使用的化学品“洗虾粉”,导致疾病产生。8月23日,南京市疾控中心与疾控方面的专家介入调查,发现患者临床均无腹泻、腹痛症状,基本排除了“洗虾粉”致病的可能性。8月25日,专家们又排除了因为过敏体质食用龙虾容易中毒的可能性。由于小龙虾致病的原因不明,南京市场上的小龙虾销售量一个月内下滑超过五成,价格下跌四成多。9月1日,卫生部专家组对南京小龙虾进行

了样本采集,将样本送往国家疾控中心化验,未发现市场采集的小龙虾中存在已知可致横纹肌溶解的化学物质。截至9月7日上午12时,南京市收治与食用小龙虾相关横纹肌溶解综合征病例共23人例。经过初步流行病学调查,23人的就餐地点高度分散,其中15名患者分布在8个家庭(就餐点),另有8人在4个餐馆食用小龙虾。23名患者均有全身肌肉酸痛症状,并伴有肌酸激酶、肌红蛋白明显增高,临床诊断为横纹肌溶解综合征,经治疗,已有22人治愈出院,还有1人住院治疗,目前病情稳定。