

# “毒蔬菜”阴影笼罩欧洲

德国以外首现死亡病例，菌株来源成谜



▲5月29日，在西班牙马拉加省阿尔加罗沃的一处温室，一名农民手持两截黄瓜。 新华/路透

## 瑞典出现死亡病例

瑞典西南部布罗斯镇南艾尔夫斯堡医院5月31日通报，一名女子当天因感染肠出血性大肠杆菌不治身亡。院方声明说，这名女子50多岁，5月29日入院治疗，先前曾去过德国。瑞典传染病防治所5月30日说，瑞典肠出血性大肠杆菌感染病例上升至39例，瑞典所有致病性大肠杆菌感染者患病前均去过德国。

肠出血性大肠杆菌引发的各类病症近期在欧洲多个国家出现，截至5月31日已致16人死亡，

德国西北部是病例多发区。德国国家疾病预防和控制中心说，截至5月31日，这种病菌在德国引发的溶血性尿毒综合症病例从前一日的329例升至373例。

按德国罗伯特·科赫研究所发言人苏珊·格拉斯马赫尔的说法，除出现300多例溶血性尿毒综合症病例外，另有796人受致病性大肠杆菌感染，令德国肠出血性大肠杆菌感染病例超过1150例。

## 污染源至今仍是谜

“毒蔬菜”显现欧洲蔓延势头后，德国相关部门开始追查污染源。欧盟官员先前说，德国方面怀疑产自西班牙阿尔梅里亚省和马拉加省的黄瓜是“毒蔬菜”污染源。另外，德国进口自荷兰或丹麦的一批黄瓜可能也有问题。

不过，德国汉堡州卫生部长科尔内利娅·普鲁弗-施特克5月31日说，针对两份西班牙黄瓜送检样本的检测结果显示，这些有机黄瓜确实受到肠出血性大肠杆菌污染，

但未检出引发“毒蔬菜”事件的病菌株。

“污染源仍然无法确定。”普鲁弗-施特克说，查明污染源前，民众应避免食用莴苣、黄瓜和西红柿。肠出血性大肠杆菌属于大肠杆菌中颇具“攻击性”的一类，可能引发肾脏衰竭并影响中枢神经系统。同时，丹麦食品兽医局5月31日澄清，5月28日至29日检测未发现丹麦产黄瓜受到肠出血性大肠杆菌污染。

## 西班牙欲向德国索赔

尽管德国实验室还西班牙黄瓜“清白”，但这一事件的连锁效应已经显现。西班牙蔬果生产者和出口者联合会5月31日说，受“毒蔬菜”事件影响，多数欧洲国家暂停进口西班牙蔬果。西班牙环境、农村和海洋事务大臣里韦罗当天呼吁欧盟介入“毒蔬菜”事件，同时指责德国贸然指认西班牙部分地区为污染源的做法缺乏力证。里韦罗说，西班牙农产品行业当前境况

“极其严峻”，蒙受的经济损失“一周超过2亿欧元（约合2.9亿美元）”。

西班牙政府有关部门人士5月31日表示，如果最后调查结果证明，最近德国爆发的肠道疾病感染源不是来自西班牙的黄瓜，西班牙不排除要求德国赔偿经济损失，从而缓解西班牙果蔬业因德国政府的草率言行而蒙受的重大损失。

据新华社

## 新闻链接

### 肠出血性大肠杆菌

肠出血性大肠杆菌是大肠杆菌的一种，感染到发病的潜伏期为3至8天，平均为3至4天。临床表现主要有：腹部绞痛和腹泻，一些病例为血便样腹泻。多数病人10天内康复，少数病人特别是幼儿和老年人，可出现严重并发症，如以急性肾功能衰竭、溶血性贫血和血小板减少为特点的溶血尿毒综合征。

肠出血性大肠杆菌主要寄生在牛、羊等家畜和其他反刍动物体内。人类主要通过食用被人畜粪便污染

的食物，如未经烹调或烹煮不彻底的肉制品或未经消毒的牛奶等被感染。受人畜粪便污染的水、蔬菜等农产品也可导致人的感染。食物制备不当，可导致该病菌的交叉污染。

据新华社

我卫生部发布通知

### 防控输入性 肠出血性大肠杆菌感染

**本报讯** 我国卫生部应急办6月1日发布通知要求，加强疫情监测和报告，做好我国可能出现的输入性肠出血性大肠杆菌感染防治。

卫生部要求，各级医疗机构要加强病例的监测，发现急性血样便腹泻、腹痛病例，或有急性肾功能衰竭、溶血性贫血、血小板减少等溶血性尿毒综合症临床表现的病例，应询问近期有无赴德国或其周边国家的旅行史。一旦发现有上述临床表现且有旅行史的患者，应立即报告当地疾控机构，并

留取粪便及其他相关标本以备检测。卫生部指出，各级医疗机构要切实做好病例医疗救治，切实预防出现溶血性尿毒综合征。

肠出血性大肠杆菌感染疫情多属食源性疾病暴发，一般无需对患者进行隔离。但肠出血性大肠杆菌易引起感染，因此，各级医疗卫生机构要切实做好患者及密切接触者的健康教育，要求其注意个人卫生尤其是手部卫生，要做好患者排泄物的消毒处理和环境卫生消杀工作，防止发生医院内感染。

（新华社）

中国疾控中心提醒

### 旅德人员出现急性 血样便腹泻应及时就诊

**据新华社北京6月1日电** 中国疾控中心6月1日发出健康提示：今年4月份以来，我国赴德人员有感染肠出血性大肠杆菌的风险，如出现急性血样便腹泻、腹痛或无尿、少尿等症状，应及时到当地医疗机构就诊。就诊时，应主动向医生告知旅行史。

疾控中心还提醒，近期赴德国旅行人员，要保持良好卫生习惯，暂时避免生食西红柿、黄瓜及生菜等。如生吃瓜果蔬菜，务必彻底洗净；凉菜、肉制品要做到生

熟分开处理和存放；不要喝生水；饭前便后要洗手，接触动物及其粪便后要彻底洗手。

疾控中心同时提醒，目前正值夏秋季肠道传染病高发季节，更要注意饮食卫生，尽量不要到卫生条件差的街头摊点就餐；易变质的食物（如吃剩的熟食）应冷藏存放；处理熟食时应洗净手或戴上一次性手套；食物煮熟后应尽快食用，剩菜剩饭食用前应彻底加热；不要食用变质的食物。

### “烧熟煮透”

### 可预防肠出血性大肠杆菌

**据新华社上海6月1日电** （记者 俞丽虹 周琳）针对欧洲一些国家暴发肠出血性大肠杆菌感染疫情，上海食品药品监管部门6月1日发布预警，提醒餐饮企业和市民加强防范，并尽量食用“烧熟煮透”的食物。

上海食品药品监管部门发布的预警称，加强对肠出血性大肠杆菌食物中毒

的预防，应尽量食用“烧熟煮透”的食物，特别是肉类等，确保食物的中心温度达到70摄氏度以上。如果要生食蔬菜，必须选择符合生食条件的品种，并且充分清洗、消毒，尽快食用。此外，患者一旦出现出血性腹泻症状，应当尽快到医院就诊，不要随意使用止泻药或者抗生素。