

防福寿螺,更要防小龙虾



中国有句俗话叫做“病从口入”,前些日子,福寿螺又给人们惹了一堆的麻烦。在北京,因为生吃和半生吃福寿螺而被诊断为“广州管圆线虫病”的病例已经超过了50起,在广州也同样出现了相同的脑膜炎病例。

人们开始谈螺色变。在此前,杭州很多餐馆“螺”文章一直都做得很红火,虽然吃出问题是福寿螺,但殃及整个螺类家族生意清淡,一时间“螺”成了敏感话题。

从“普及”程度来说,除了螺,杭州人更应该关注一下小龙虾。这个风靡杭城的动物,其实并不比福寿螺安全。

文/见习记者 褚睿雅
通讯员 施水泉

鲜嫩给寄生虫留后路

路过挂有小龙虾招牌的餐馆,发现都是“人满为患”。记者来到望江门的一家龙虾店,一位经常光顾这家店的先生说:“傍晚七八点来基本上不会有位置,都需要在门口板凳上等半个小时。”老板娘说,“最近这段时间我们一天卖100斤左右,都能卖光,生意最好的时候,一天能卖200多斤。”高银街的一家龙虾店的服务员也说:“生意最好的时候,一张桌子一天要翻5、6次。”

一位对小龙虾情有独钟的先生表示,他看中的就是它的色香味,并不在意小龙虾的卫生问题,吃小龙虾就是吃它的气氛、感觉。“如果真的要那么小心翼翼,那现在就没什么东西是可以吃的了,都有问题。”

由于生意兴旺,很多餐馆往往会忽略食品卫生常识,烹调时间也可能大为减少。一位厨师告诉记者,“食客确实不在乎卫生问题,他们更看重卖相与味道,当然看起来干净卫生又好吃的东西卖得会更好。有一些厨师为了不让水产品“缩水”,把虾、蟹放到油里滚一下就装盆,这样菜看起来会更好吃一些。另外,有些食客会主动要求厨师烧得‘嫩’一些。”孰不知,这类做法虽然满足了口欲却不易将水产品完全煮熟,为“躲”在食品深处的细菌和寄生虫留了条“生路”。

龙虾头易寄生肺吸虫

小龙虾体内寄生肺吸虫的事实早有“记载”。据说,某笑星曾因食用“麻辣小龙虾”而被感染了肺吸虫。其实,在小龙虾火爆之初,就不断发现吃小龙虾致病的纪录。早在2000年的7月,就有三个北京人因为食用小龙虾中毒而出现了“急性骨骼肌溶解症”,险些危及生命。

卫生专家表示,由于这种症状很像肺部肿瘤症状,CT检查也会显示出阴影,加之患者多半记不起是什么时候食用过半生不熟的蟹、虾等,因此不少人都会误以为是患上了肿瘤疾病,当作肿瘤疾病来治疗,从而延误最佳治疗时间。肺吸虫病严重的还会侵入人的肝胆、肌肉、眼睛甚至脑部,危及人的生命。不过,只要注意预防,该病一般不会缠上市民。

肺吸虫不仅相当耐高温,而且在动物体内的抵抗力也很强,浸在酱油、黄酒、盐水、醋里都不会被杀死。这种寄生虫在70摄氏度以上的环境里至少可以存活5分钟,有时加热温度不高或者加热面积不全面,如烤、炸等,它尚能存活。因此最好在烹调时使温度达到100摄氏度,并持续几分钟直到其熟透,并配合醋、蒜等佐料。如果小龙虾是放在冰箱里的,煮的时间需要更长一点,因为龙虾壳比较硬,冰过之后会使肉更难煮透。

由于肺吸虫通常寄生在水产品的消化系统内,因此大家最好不要食用小龙虾的头和腮等部位。如果自己家做龙虾,在清洗的时候就可以将其两边腮剪下,然后挑出砂包,再把嵌在其体内的一条黑色肠子给抽除(也就是背上的那根茎)抽去,煮透了再吃。一般而言,餐厅很难做到如此“精加工”,所以吃时一定要把头去掉。

杭州市疾病预防控制中心地方病寄生虫病防治所所长徐卫民表示,大家应从各种“吃出来的毛病”中得到教训和启发,不要生吃或半生吃各种食物。除水果(也要洗净、取皮)外,其它食物包括小水(海)产品和蔬菜等,都应熟食。因为加热煮透后,寄生虫卵和幼虫才可杀死,可疑的螺、蜗牛、对虾、鱼、蟹应煮沸3—5分钟。

●健康博客



专家名片:
韩秀君,中华医学会会员,中华医学会浙江分会会员,浙江省产前诊断中心技术人员。在孕前咨询方面具备了一定的知识广度和深度,为孕前妇女答疑解惑,指导优生优育。

“菲女”引发免唇咨询热

名人效应不可估量,“小菲女”证实患有兔唇,一时间引起了社会各界广泛关注,也使“兔唇”这种疾病史无前例地引起了人们的关注。近日,前来咨询兔唇等问题的准父母人数直线上升,来产检准妈妈们也大多热议“兔唇”问题。

现在去深究“小菲女”得兔唇的原因很难说清楚,但据媒体报道,王菲在怀孕期间,迁入晴翠园迎接新生命,新居是全新装修,这可能对宝宝的健康产生了影响。

胎儿兔唇有来自生物、化学、物理、用药不当、还有家族史遗传等因素,其中小部分是遗传因素,大部分是受后天环境的影响。

环境因素主要指母体的整个生理状态构成了胚胎生长发育的环境条件。比如,妊娠前三个月母体病毒感染;怀孕期间用药;在胚胎发育期间,孕妇频繁接触放射线或微波;妊娠早期大量吸烟及酗酒……

“身体发肤,受之父母”,其实父母能给孩子最好的礼物是健康。吸烟饮酒习惯的男性,在准备要宝宝前3个月最好戒掉烟酒。母亲在怀孕的时候要尽量防止感冒和各类病毒的感染,以及不要接触有毒的物质。还要注意一些生活细节。烫发、染发、高温环境、刚装修的房间等,其中的某些物质有可能会成为导致宝宝异常发育或流产的因素;夫妻俩在准备怀宝宝之前以及妈妈在怀孕期间要适当缩短看电视、电脑的时间。高龄孕妇孕期要加强保健和监护,因为有年龄风险,必要时应进一步检查羊水和脐血。

另外,如果父母身体正常而出现流产迹象的,应该顺其自然。染色体异常可能会自然流产,过度保胎是导致胎儿畸形的一个原因。

肿瘤治疗新突破——“诺力刀”

文/陈非衣

近日,省武警杭州医院收到一封患者的来信:患者潘先生在信中说,自去年10月发现患上肺癌以来,曾先后去过多家医院治疗,但由于采用的是药物及介入化疗,使得精神与身体同时受到不同程度的痛苦,医疗效果也并不理想。但自从今年4月接受省武警杭州医院的“诺力刀”治疗一个多月后,病症基本稳定,目前趋于恢复阶段。

自2002年省武警杭州医院投资3000多万元人民币从瑞典引进首台大型放疗设备“诺力刀”以来,其治疗肿瘤技术得到越来越多的患者的支持和认可,接受治疗的病人遍布全国各地,其中还有相当多的是来自上海、北京等医疗水平全国领先的大城市。

关于常规放疗

目前,肿瘤的治疗手段主要是手术、放疗、化疗和生物免疫手术,其中70%的肿瘤患者需要接受放射治疗。常规放疗是八十年代前的主要放射治疗方法,它主要利用肿瘤组织与正常组织对射线敏感性差异的原理。肿瘤组织相对于正常组织而言,对射线相对敏感,修复照射损伤能力要差,但也有很多肿瘤对射线不甚敏感,能够彻底灭杀肿瘤组织的放射剂量远高于其周围正常组织所能够耐受的剂量,这就导致给肿瘤组织过高的放射剂量会使正常组织受到损伤,导致病人的生存质量下降。因此,安全精确高效一直是肿瘤放射治疗所追求的目标。

精确安全的诺力刀

诺力刀,也就是三维适形调强放疗治疗。它是现代肿瘤放射疗法的重大进步,是继常规放疗、适形放疗(光子刀)后的最新一代放疗治疗技术。它采用立体定位技术对肿瘤组织进行精确的

三维定位,计算机设计系统精确设计并优选出最佳治疗方案,利用高能加速器产生的光子线和电子束,按照预先设计的治疗方案,多束射线所形成的高剂量区域形态与肿瘤几何形状一致,从不同的角度和方向高精度、聚集地照射肿瘤区,使肿瘤组织得到最大程度的杀灭,而正常组织得到最大程度的保护。这样的治疗提高了肿瘤的控制率和患者的生存率,减少放疗并发症,改善病人生活质量,同时也为许多常规放疗未能控制的病人提供再次治疗的机会。

诺力刀的适合群体

诺力刀治疗适应症包括全身大部分肿瘤如脑血管畸形、脑肿瘤、鼻咽癌、喉癌、乳腺癌、肺癌、食道癌、肝癌、胰腺癌、肾及肾上腺肿瘤、前列腺癌、子宫癌、直肠癌、淋巴癌、转移癌等其他部位肿瘤。

诺力刀治疗的整个过程没有任何创伤,尤其对高龄、体弱或不能承受手术的病人更具优势。

相关链接

武警杭州医院经过17年的建设和发展,逐步发展成为目前设备精良、医术精湛、服务优良、环境舒适的现代化综合医院。肿瘤中心是医院近年来精心打造的重点科室,中心在拥有当今世界领先的大型高科技放疗综合设备的同时,还拥有高级职称技术人员四名、国家级研究员一名、博士生二名、研究生六名、汇集一批知名的国内放射肿瘤专家、并聘有国外著名放射肿瘤专家担任顾问并定期指导。

医院秉承“奉献、仁爱、恪职、求精”的精神,积极为患者服务、回馈社会,曾经与杭州市慈善总会联合推出“百万善款资助百名贫困病人”的活动,为百名家境贫困的病人排忧解难。

肿瘤中心康复热线:(0571)86685599-35764

杭州“螺”况不严重

针对人们的恐慌,杭州市疾控中心专家表示,没必要将螺一棍子打死。“危险的并不是食物,而是吃法。其实,即使是福寿螺,只要在100℃高温下烹制3—5分钟,其中藏匿的管圆线虫及其他寄生虫都可完全杀灭。”

针对我市有无福寿螺出售、各餐饮业有否该螺的生食或半生食菜肴上桌等,卫生部门进行了调查。调查结果显示,农都农贸市场和万寿亭农贸市场此前曾经出售过福寿螺,其余均未出售过“福寿螺”。货源主要来自广州、重庆等地,但近来货源紧张,加上市民自行购买食用的较少,所以目前已缺货多日。

餐馆方面,只有延安南路的沸腾鱼乡、凤起路的川国传奇两家餐馆有“福寿螺”供应过熟制福寿螺菜肴,但无生食或半生食情况发生。这两家餐馆的福寿螺均以煮熟形式供应,菜名叫“香辣福寿螺”,货源主要来自广州和重庆。目前“川国传奇”仅留有此菜名,并因天气炎热及福寿螺不易养殖而暂不供应。“沸腾鱼乡”仍有此菜出售。

链接

据预控中心相关专家介绍,以下几种烹调方法最容易产生隐患:

- 火锅涮。半生不熟的水产品,寄生其中的虫卵最为活跃,食用后被感染的几率很高。
- 糟卤。糟卤发酵而成不具备杀虫卵功能,用糟卤醉过的水产品等于生食。
- 烧酒炝。虫卵在酒精作用下,需120小时才能被杀灭,短时间内酒精根本不杀虫卵。
- 酱油腌。酱油腌制24小时后仍有部分虫卵存活,而且虫卵接触盐分后生命力更强。
- 烧烤。烧烤仅在表面上将虫卵杀死,其中心部分还是存在虫卵。
- 烟熏。烟熏的温度达不到杀灭虫卵的要求。