

增至19人死 法青瓜茄農損失5500萬

腸出血性大腸桿菌疫情惡化，至今仍未找到感染源頭，歐洲多國人心惶惶，紛紛罷吃新鮮蔬菜。有市場以低至1折「大出血」出售仍無人問津，農民被迫在農場就地銷毀心血，損失慘重。貴為歐洲農產品出口大國的法國，蔬菜生產者協會初步估計，該國僅青瓜和番茄種植者的損失，已高達480萬歐元（約5,464萬港元）。



■西班牙救亡行動免費派青瓜。

惡菌引爆歐洲蔬菜慌



■西班牙東南部一個城市的西瓜無法出售被丟棄，剩下山羊在吃。

肆虐歐洲多國的大腸桿菌至今已造成19人死亡，逾1,800人染病，大部分個案出現在德國。德國衛生部門發出警告，呼籲民眾不要進食所有番茄、青瓜及生菜；漢堡的腎科專家施塔爾前日建議「蔬菜必須煮熟方可進食」，惟民眾無從得知甚麼蔬菜可吃，甚麼應該避免，導致全歐洲對進食新鮮蔬菜提心吊膽。

西農自毀莊稼 奧籲提防德球迷

為釋除公眾恐慌，柏林有餐廳向消費者解釋只出售「安全農產品」，但德國仍有多家學校及老人院把新鮮蔬菜剔除。柏林有菜販表示已不再售賣青瓜，他們的生菜銷量亦暴跌80%，番茄生意額只餘一半。所出產青瓜一度被誤會是惡菌源頭的西班牙，農業大受打擊，盛產地阿爾梅里亞以往每日出口2萬噸農產品，現時不少農民乾脆銷毀莊稼，省回運費。

錄得一案死亡個案的瑞典亦瀰漫恐慌，首都斯德哥爾摩的菜販保茜卡·恩表示，不會購買任何德國東西。法國巴黎民眾愛吃沙律，但市民卡特爾表示，疫情爆發後已停購青瓜，改買蘿蔔等其他蔬菜。奧地利有衛生專家更謹慎提醒德球迷，觀看前日奧地利主場的歐洲國家盃外圍賽時，要提防受德國球迷感染。

1.1元一磅乏問津 法擬向歐盟索償

遠至保加利亞，即使販商稱農產品來自本地，民眾亦驚慌罷買，0.1歐元（約1.1港元）一磅的青瓜也乏人問津。愛爾蘭有市場以1/3價錢出售西班牙捲心菜，同樣門可羅雀，主婦奧利里說：「我沒信心買任何新鮮蔬菜，現時會吃過熱的肉類、罐頭食物及意粉，直至疫情告一段落。」

歐洲新鮮蔬菜引發恐慌，農民首當其衝損失慘重。法國最大蔬菜批發市場蘭吉統計，一周以來，青瓜銷量下跌80%，生菜也下降20%，目前還很難計算具體損失。法國農業部長梅爾前日敦促歐盟加強食品檢查，又表示法國農民損失慘重，他會向歐盟索償。

■美聯社/新華社/法新社



■西班牙農民到德國駐巴倫西亞領事館傾倒700磅蔬果，以抗議德國早前指西國青瓜是惡菌源頭。

美聯社

教你6招防惡菌

- 到災區時，注意個人及食物衛生，如出現腸胃炎病徵，特別是腹瀉出血，應立即求醫
 - 徹底煮熟食物，把肉類中心部分由粉紅色煮至灰色或啡色
 - 肉類應儲存於雪櫃或冰格
 - 徹底清洗青瓜、番茄及生菜。清洗青瓜時，以乾淨刷子刷洗，然後徹底煮熟
 - 老弱婦孺應避免進食未煮熟的蔬菜，包括沙律、捲心菜、醃製蔬菜等
 - 如患有腸道傳染病，不應處理食物
- 綜合報道



■西班牙馬拉加附近的民眾吃青瓜條，以支持該國農產品。

6美國人疑中招 嚴查德西蔬菜

惡菌蹂躪歐洲未止，疫情已波及美國，2名駐德美軍疑受感染，另有4名曾於上月赴德國漢堡的美國人疑中招，當中2女1男感染溶血性尿毒症(HUS)留醫，出現腎衰竭跡象，雖然4人並非在同一酒店或餐廳逗留，但當局肯定他們在德國染病。

美國疾病控制中心(CDC)表示，上述病例不能說明肆虐歐洲的腸出血性大腸桿菌已蔓延美國，蔓延美國的可能性極低；食品及藥物管理局也稱美國未受影響，農產品仍然安全，民眾毋須改變購物及用膳習慣。然而，為防止疫情殺到，海關正加強檢查所有由德國及西班牙進口的鮮蔬菜，任何受污染農產品也不能入口。

英11病例 促超市將德貨下架

英國繼日前出現7宗病例後，再新增4宗，令感染人數增至11人，當中3人出現HUS症狀。英國超市Tesco及Lidl確認，現時仍有售賣「小量」德國農產品，英國有微生物學家敦促超市將德國農產品下架，以免再有人中招。

■美聯社/路透社/法新社/《華盛頓郵報》/《每日郵報》/《每日電訊報》

德或現源頭線索 警查人為落毒

歐洲對腸出血性大腸桿菌疫情源頭仍毫無頭緒之際，德國科學家找到新線索，或有助化解危機。他們正準備漢堡上月初一個節慶活動，以及北部城市呂貝克兩家餐廳，冀能找到殺死多人的超級病菌源頭。科學家冀本週內得知惡菌底蘊。警方正調查事件是否涉及人為惡意落毒行兇。

德國《呂貝克新聞報》報導，調查人員發現有17名德國稅務官員及來自丹麥的旅客，上月12至14日都在那家餐廳用餐後中招，當中一名女稅務官死亡。防疫部門專家已到餐廳詳細調查進貨渠道，或許能為找出惡菌源提供重要線索。

當局亦開始調查上月6至8日在漢堡的節慶活動。該節慶吸引150萬民眾及遊客參加，一周後漢堡一家大學醫院出現首宗確診個案，時間上與大腸桿菌潛伏期一致，懷疑疫情始於該節慶。

疫情轉趨穩定

德國腎臟科協會主席布倫霍斯特表示，新感染人數似乎逐漸「穩定」，每日逐漸減少，但他指當局處理的是近數十年來最嚴重細菌傳染病，不容忽視。

■路透社/法新社/美聯社



■當局懷疑上月漢堡舉行的傳統節慶「拖網漁船節」與疫情爆發源頭有關。

法新社

英中餐館懶理毒青瓜 埋計時炸彈

腸出血性大腸桿菌毒性強烈、死亡率高，在歐洲引起恐慌，英國華人對疫情反應尤其強烈，許多都稱近期不會購買青瓜，大部分對生菜和番茄警覺性反而較低。然而，當地中餐館態度頗為冷淡，不少甚至對此一無所知。中餐館的「懶理」態度無疑埋下計時炸彈，令消費者憂心忡忡，也可能令當地華人餐飲聲譽受損。

聞所未聞 知也不採取措施

英國數十家中餐館和超市中，大多餐館對疫情一無所知，有餐館經理稱：「毒青瓜？甚麼來的，我不知道。」有的甚至得知事態嚴重後亦不打算採取任何措施，另一家中餐館的經理也對事件聞所未聞，得知青瓜可能致命後，信誓旦旦地表示沒問題：「我們全部員工每天都吃青瓜，一點事都沒有，所以我們店也沒採取什麼特別行動。」

青瓜是中餐常見配菜，但大多中餐館負責人不但對疫情一問三不知，甚至持觀望態度，最緊要是生意不受影響。有分析指，衛生狀況向來是海外中餐館的一大「痛腳」，不時有中餐館因衛生問題見報，影響英國華人餐飲名聲。

■中新社



HUS史上最兇 漢堡97宗重災

歐洲腸出血性大腸桿菌蔓延至13個國家，有專家形容併發的溶血性尿毒症(HUS)大規模爆發，屬史上最兇。德國漢堡成重災區，錄得97宗HUS個案，當中20人正接受深切治療，包括5名孕婦。

根據歐洲疾病控制及預防中心(ECDC)數字，至今已有逾2,000人感染惡菌，其中超過550人併發可引致腎衰竭的HUS，錄得12宗致命個案，除了1宗在瑞典，其餘均在德國。

專家普遍認為生菜與疫情爆發有關，法國國家大腸桿菌研究中心主管威爾指出，高苣、番茄、青瓜是3大高危食物。他補充，致命細菌在人體內先要克服胃酸及免疫系統，才能令患者發病，可見細菌數量應相當驚人。

在漢堡，民眾對蔬果避之則吉，零售及餐飲業首當其衝。當地蔬果花卉市場開業至今逾50年，規模在歐洲數一數二，每年銷售額達30億美元(約233億港元)，菜販現時損失難以估計，無不叫苦連天。

■美聯社/《紐約時報》

世衛：銅器可殺菌 勿用抗生素止瀉藥

世界衛生組織(WHO)呼籲患者不宜倉猝自行服用抗生素或止瀉藥，又指銅器有助殺死惡菌，並提醒務必勤洗手及妥善處理食物，以防交叉感染。任何生食物放在料理桌上，會使細菌藉此為媒介，感染其他食物。

抗生素釋毒素 止瀉藥阻排菌

法國國家大腸桿菌研究中心主管威爾指出，抗生素不但無助紓緩病情，而且會令感染惡化。他解釋，使用抗生素殺菌會同時釋出志賀毒素，破壞血細胞及微絲血管，引致腹瀉出血。最佳治療方法是輸血及洗腎，若情況無改善便要換血漿。至於較輕微腹瀉出血個案，則可

透過補充水份及密切觀察治療。他不建議服用止瀉藥，因為患者需盡快排出細菌及毒素。

世衛流行病學專家埃利斯在日內瓦總部的記者會上稱，這次疫症患者多是成年人，尤以女性居多，可能因為女性鍾愛某種食物，所以攝取較多。

根據英國南安普頓大學微生物學家基維爾的研究，將1,000萬個大腸桿菌放置於乾燥銅面上，10分鐘內便死亡，若放於潮濕銅面，也會於45分鐘內死亡。他表示，銅表面的銅離子會影響細菌細胞活性，最終將其殺死。青銅和黃銅等銅合金也具有相同殺菌效果。

■中央社/新華社

泰機場戒備 檢查德旅客

歐洲腸出血性大腸桿菌疫情蔓延至美國後，泰國公共衛生部將在全國機場實施疾病控制檢查，特別留意德國入境旅客。

疾控發言人郎古昨日表示，機場將加強檢查，密切留意德國入境旅客有否感染惡菌。若有人出現痢疾症狀，將接受檢查，樣本會送到

實驗室檢驗。他稱，新種惡菌不太可能蔓延泰國，民眾不必恐慌。他呼籲泰國乘客若攜帶進口蔬菜，必須清洗乾淨。泰國食品藥物管理局亦要求官員，在各檢查站收集自歐洲進口的蔬果樣本，並公布檢測結果。

■中央社