

《幼儿园数十儿童腹泻发烧》追踪

是否包子惹祸,一周见分晓

前后共35个孩子出现腹泻发烧等症状,15日仍有20多人在治疗

文/片 本报记者 杜洪雷

15日,20余个泉城花园智能幼儿园的患病儿童仍在医院输液治疗。记者从幼儿园获悉,上周五(8月12日)晚餐,孩子们吃的是茄子肉的大包子。据槐荫区卫生部门介绍,他们已经对当天食物留样进行检测,大概需要一周的时间才能得出检验结果。



社区卫生服务中心里还有不少患病的儿童。

20余个患病儿童仍在治疗

15日上午11时许,十多个泉城花园智能幼儿园的孩子依然在社区卫生服务中心输液。上中班的诺诺已经在卫生服务中心输了3天的点滴。

据诺诺的妈妈讲,13日凌晨4点多,诺诺在床上闹开了,一直喊身上冷。妈妈一摸诺诺的额头,才发现原来是发烧了。可是,诺诺吃了退烧药之后,并没有好转,而且出现了呕吐的情况。13日早晨9点多,诺诺被父母带到了社区卫生服务中心,结果看到很多小朋友已经在里边开始输液了。

市民刘女士称,她并没有接到幼儿园老师的电话,直到8月14日孩子出现症状才带其到省立医院检查。

大包子是茄子肉馅的

15日上午,记者在泉城花园智能幼儿园采访了韩海燕副园长,最终获知孩子们在上周五(8月12日)的食谱。同时,记者了解了该幼儿园食品采购和加工的一些环节。

据幼儿园厨师李大姐介绍,园内的孩子一天需要吃三餐以及一个加餐。8月13日,幼儿园的早餐是五香肉卷、金银丝和豆浆;午餐是三色小炒(豆角、茄子和肉)、米饭和玉米粥;下午2点30分加餐是佳宝酸奶;晚餐是茄子肉的大包子和绿豆大米稀饭。

“现在很多家长怀疑是大包子出现了问题,我们也不好说。”据韩海燕介绍,幼儿园专门在吴家堡有一个30多亩的无公害蔬菜基地,专门供应幼

“在医院一检查,结果是急性肠胃炎,后来医生给开了一些消炎药。”可是,刘女士的女儿吃药后情况并没有好转,而且出现发烧的症状。无奈之下,她带着女儿来到社区卫生服务中心打针,这时她才了解到原来很多孩子出现腹泻、发烧以及呕吐的症状。

据泉城花园智能幼儿园副园长韩海燕介绍,前后一共有35个孩子出现了腹泻、呕吐和发烧的症状。15日上午,记者从幼儿园了解到,幼儿园原本有210个孩子,15日来幼儿园上课的有150多个孩子,没来上学的孩子中有部分孩子仍然在医院接受治疗。15日下午,记者从槐荫区教育局获得信息称,目前还有20多个孩子在医院治疗。

儿园。“我们也害怕一些质量不好的蔬菜进入到园内。”韩海燕称,幼儿园使用的蔬菜一般是在前一天下午4点左右送来。

对于使用的猪肉来源,韩海燕称都是来自一些大品牌。记者追问是哪一个品牌,她称由于调查结果未出不方便透露。她告知记者,做饭菜使用的都是自来水,幼儿园的3个厨师和1个采购员都有健康证。只是他们的健康证被卫生部门取走,记者并未看到。

据韩海燕介绍,每一周的菜谱都会贴在幼儿园的大厅内,孩子的父母应该会看到。随后,记者提出能否进入厨房进行检查,韩海燕以厨房是重地为由拒绝了。

检测结果一周内出来

记者在幼儿园采访了解到,8月13日上午,幼儿园中的孩子集中出现腹泻、呕吐、发烧等症状的时候,幼儿园的老师正在外地进行培训。“几个孩子的家长打过来电话询问孩子生病的情况,我们才了解到这个事情。”韩海燕称,他们随后立即组织老师赶到社区卫生服务中心以及儿童医院协助家长给孩子们看病。

据韩海燕介绍,13日上午,卫生部门和区教育局就来到了幼儿园将12日的食物留样取走进行检测。15日,记者了解到槐荫区卫生局、疾控中心、食品药品监督管理局等多个部门已经开始介入调查幼儿园儿童集体腹泻事件。

15日上午11时30分许,记者赶到槐荫区卫生局就此事进行采访。卫生局办公室的工作人员介绍,目前幼儿园食品留样正在区疾控中心进行检测。随后,槐荫区疾控中心的工作人员告诉记者,他们正在对食品留样做微生物和细菌培养,检测大概需要一周的时间。

15日下午3时许,记者从槐荫区教育局了解到,他们正在尽全力调查该事件,绝不姑息和迁就责任人。同时,槐荫区教育局下发《关于加强幼儿园食品卫生安全工作的紧急通知》,并且对辖区内的幼儿园进行全方位的检查。“对于存在卫生隐患的幼儿园,必须进行整改。”教育局相关负责人表示。

延伸调查

孩子饮食安全成家长关注焦点

本报记者 杜洪雷 实习生 吕璐 张延体 李媛媛

8月15日本报关于幼儿园数十名儿童集体腹泻的报道,引起市民广泛关注。15日,记者走访了济南的几所幼儿园调查发现,家长对于孩子在幼儿园的饮食都非常关注,幼儿园方面对此亦非常小心。

家长关注

孩子一天吃啥

孙女士的儿子今年四岁,在天桥区的A佳幼儿园。每天,小家伙都会在幼儿园里吃午饭。孙女士说,孩子放学回家后,她都会问孩子今天在幼儿园吃了什么。“不要求幼儿园给孩子们吃一些昂贵的食物,但是要保证种类的多样性和卫生。”孙女士告诉记者。

据孙女士讲,她了解幼儿园食堂的厨师是有健康证的,但是没有实际查看过厨师的健康证。孙女士觉得,幼儿园的饮食卫生安全主要是在于幼儿园的管理上。

许先生的儿子刚满四岁,在历城区的雅思贝尔幼儿园。“我去幼儿园的第一天关心的就是孩子的食品卫生问题。”许先生说,儿子所在的幼儿园每天早上都公开孩子的食谱,孩子入园以来饮食上没有出现什么问题。许先生以前干过厨师,觉得厨师的健康证不能说明问题。他认为,幼儿园应该选择新鲜健康的食物给

孩子吃,这样就能保证孩子的饮食安全。

王女士的儿子在山东师范大学附属幼儿园。“孩子早中晚三餐都在幼儿园吃,幼儿园每天都有食谱贴出来。”尽管如此,她对幼儿园厨房内部的卫生条件不了解,只是称“这是老牌省级幼儿园,饮食卫生方面我们还是很信得过的”。

幼儿园挑选食材挺严格

“绝对不会给孩子吃芸豆,害怕孩子拉肚子。”15日早晨,A佳幼儿园的张老师告诉记者,幼儿园给孩子们做饭选用的食材都是当天送来当天做,一般是吃多少就买多少,如果有剩余就会倒掉。当记者问到食材的进货途径时,张老师介绍称,孩子们每天吃的食材都有专门的供货方,比如肉都是金锣放心肉;每天喝的牛奶是从农科院进货;鱼都是选择冷冻鱼;蔬菜都是专门从八里桥蔬菜市场进货的。

“规定24小时食品留样,但我们坚持48小时留

样,方便卫生部门随时抽查。”位于经七纬四路的市委幼儿园的贾园长带着记者参观了幼儿园的厨房。记者发现厨房操作间里有一个单独的冰箱,拉开一看,里面是摆放整齐的塑料餐盒。“这就是我们存放食物样品的地方。”贾园长告诉记者,定量配餐也是该幼儿园坚持的几项原则之一,做到按人数合理配餐,杜绝浪费。

“只要进厨房,就一定要穿工作服。”贾园长说,“除了每天进行基本的清洁和消毒工作以外,每周五还会进行一次彻底的打扫,我们还跟防疫部门签了协议,他们会按时过来灭蝇灭鼠。”记者看到,操作间分设面食加工间、配餐间、粗加工间、主副食库等。面食加工间刚刚打扫完,面案铺着遮布,几个操作间的紫外线消毒灯一直亮着,生熟食品都是分开冷藏。

贾园长告诉记者,他们对于给孩子吃的食物都非常小心,厨师和工作人员都持有上岗证和厨师证等有效证件,在管理方面具体到灶台面案,一切事务均有专人负责。

加成一资深移民留学专家

加拿大投资移民政策紧缩
魁省投资移民迎来申请高峰
加威助您 抓住2011最后机会

加拿大投资移民讲座
与加拿大前移民上诉法官
面对面 机不可失

主讲人:加拿大移民部前上诉法官Dennis Tanack
活动时间:2011年8月21日周日14:30
活动地点:济南市泺源大街22号中银大厦3楼会议室

订座电话:0531-86971996

Dennis Tanack

- 加威首席律师,移民行业享有盛名的移民及上诉律师;
- 加拿大前移民部上诉法官;
- 有近二十年各类移民案件的处理经验;
- 曾经对加拿大移民部长就新法对于2002年1月之前提出申请的技术移民和商业移民的回溯力问题向联邦法院提起诉讼请求的主要律师之一。

济南市泺源大街22号中银大厦3楼
0531-86971996(移民) 86971796(留学) 86971011(培训)
www.ljiacheng.com