

# 夺两命“毒罗惹案”验尸庭爆内幕

## 罗惹摊砧板竟有粪便细菌

罗惹摊摊主阿劳乌丁（70岁）在研讯中并未被列为可被提控者，他以证人身份供证。他说：“我如同往日准备食材和酱料，我无法解释这件事。”

侯启祥 报道

导致两名妇女丧命的“毒罗惹案”，昨天在验尸庭研讯。庭上证据显示，出事的罗惹摊不卫生，用来切食物的砧板更被化验含有粪便细菌。

这起公共卫生案件发生在2009年4月初，超过100人吃了“芽笼士乃罗惹”摊售卖的印度罗惹后集体食物中毒，其中两名妇女先后不治丧命。

卫生部和国家环境局调查显示，中毒者包括两名死者体内发现副溶血弧菌（Vibrio parahaemolyticus，简称VP），通常是吃了没有煮熟的贝壳类海鲜后受感染。

验尸庭因此开庭研讯，以确定死者诺艾妮（59岁）及阿米娜（57岁，餐厅助手）的死因及死亡情况。

卫生部职员拉曼供证说，他们在事发后的4月4日到摊位收集样本，只找到

生菜和鸡蛋。但检查摊位时发现摊位凌乱，厨房肮脏，到处都有食物残渣和蟑螂踪迹，空气中弥漫着杀虫剂味道。

他说，当时摊主儿子雅欣在场，向他们承认使用隔夜酱料。

农粮与兽医局出入口部主管杨阿斯特丽供称，他们从巴刹的11名海鲜供应商处收集88个样本，经过化验，其中3样包括新鲜鱼饼、冷冻鱼饼和冷冻虾都含有细菌，但数量很少，而且没有毒，并与死者体内发现的细菌不同。

罗惹摊摊主阿劳乌丁（70岁）在研讯中并未被列为可被提控者，他以证人身

份供证。他说：“我如同往日准备食材和酱料，我无法解释这件事。”

阿劳乌丁说，他经营罗惹摊超过15年，由于年纪老迈，把生意交给两个儿子打理，并聘雇一对父子帮忙，他平时很少到摊位。

他说，他们使用的食材都是新鲜的，酱料现煮现用，卖不出就丢弃，从不使用隔夜食材和酱料。至于生海鲜，他们储放冰箱最多两天。

除此，他们每天收摊后都以肥皂和水清洗摊位，确保摊位清洁。

他声称经营罗惹摊多年，从未接到投诉。

死者阿米娜的丈夫奥曼

（57岁）和诺艾妮的女儿哈密达（40岁、行政助理）以死者家属身份出庭旁听。

哈密达指责阿劳乌丁没人情味，事发后未前去吊丧并道歉。她也指阿劳乌丁害怕食材被验出有“毒”，在知道出事后赶紧丢掉。

但阿劳乌丁说，他因为知道有人进医院，担心再有人吃到有问题食物而交代儿子把它丢掉。

阿劳乌丁的两个儿子曼西和雅欣负责准备食材及酱料，摊位助手惹巴炸煮食材，另一名助手莫哈末则负责切食物。他们供证时一致表示不用卖剩的食材和酱料。

针对卫生部职员指雅欣



“芽笼士乃罗惹”摊事后被令停止营业。（档案照片）

承认使用隔夜酱料，雅欣回答政府律师提问时一口否认。

政府律师透露，摊位使用的砧板被化验含有两种细菌：粪便大肠杆菌（faecal coliform）和通常在人类皮肤上发现的金黄色酿脓葡萄球菌（staphylococcus aureus）。他因此询问莫哈

末如何处理食物。

莫哈末答说，他用肥皂洗手，每次清洗切刀，并用特别的毛巾抹砧板。

验尸庭将传召16名证人供证，昨天有13人完成供证，案件明天继续研讯，政府律师将把剖尸报告和卫生部报告呈堂。