

狂吃三天海鲜,差点丢了命 南京一市民感染“创伤弧菌”

据了解,肝功能差的人尤易中招;专家:海鲜、淡水鱼,最好都不要生吃



让人垂涎欲滴的海鲜 资料图片



核心报道

吃“祸”

生吃海鲜后,竟然感染上了致命的“创伤弧菌”。近日,南京的高先生,就差点因此丢命,经过南京市第一医院抢救,现在身体逐渐康复中。专家表示,这也是该院收治的第一例感染“创伤弧菌”的患者。

通讯员 章琛
现代快报记者 刘峻

案例 生吃海鲜,感染致命细菌

聚会狂吃三天海鲜

高先生今年54岁,有肝硬化等疾病。十五年前,因体检发现肝功能异常住院治疗,诊断为肝硬化,后反复出现乏力、腹胀不舒服的感觉,多次住院治疗。出院后长期口服中药治疗。

身体不怎么好,但胃口却一直不差。8月21日,他和朋友在海门聚会,连吃了三天的海鲜。“醉梭子蟹、醉虾、泥螺、生文蛤几乎尝了个遍。有的海鲜还是生的。”高先生说,吃海鲜的时候,还喝酒。52度的白酒,每顿六七两。

回南京后,高先生就不怎么舒服了,腹胀难受,而且胸闷气喘,发热,体温38.5℃。他一开始以为肝病

复发,入院检查确实发现有肝腹水。但是奇怪的是,医院医生发现,这一次的病和以往并不太一样。

“我们检查发现,患者有败血症的迹象。最关键的是,病人有呼吸衰竭症状,感觉接不上气。”南京市第一医院消化科主任张振玉说:“我们先用一般抗生素进行治疗,随后,将病人的血液送到检验科化验。”

确诊感染“创伤弧菌”

等了三天,培养出的细菌让所有人吃了一惊,检验科的人说他们也是第一次见。“当时判断是创伤弧菌,但是我们医院从来没有遇到过。谨慎起见,我们又将标本送到了南京另外一家三级医院。结果出来后还是这个细菌。”张振玉说,两家医

院的相同检验结果,证实患者肯定感染了这个致命细菌。

创伤弧菌,如果有人感染,会出现蜂窝织炎及骨髓炎等多重炎症,经口感染时迅速导致菌血症或败血症。感染本菌后如不及时治疗,病死率极高。专家说,如果是伤口感染及原发性败血症,一般感染多半很轻微,但对高风险的人群,可致严重后果。如慢性肝病、糖尿病、肾衰、淋巴瘤等不及时救治,甚至会危及生命。

专家称,一旦发病严重,48小时内死亡的概率超过50%。

由于确定了病原体,高先生接下来的治疗就方便了。“对症下药,采用相对应的抗生素治疗后,病人逐渐就恢复了健康。”张振玉说,过两天患者就可以出院了。

疑问 他怎么感染上的?

两种渠道进入人体

虽然在南京,创伤弧菌感染的病案极少,但在沿海地区,并不少见。创伤弧菌,称海洋弧菌,是一种栖息于海洋中的细菌。

张振玉说,该细菌主要有两种感染途径:一、就是破损皮肤感染。通俗说,主要通过伤口接触海水造成感染,“有的人伤口破了,去海里游泳,有可能感染这个细菌。”二、是经口感染。也就是吃下去的,如生吃海鲜导致感染细菌。

肝脏病人容易被感染

张振玉说,高先生是一个典型的经口感染的例子,他在本身有肝病的基础上还大量饮酒,食用大量生海鲜,以致住院,好在及时治疗才挽回了生命。

“对肝功能不好的人来说,感染几率非常大。因为肝脏本来就是解毒的器官,失去了这个屏障,特别容易感染这个细菌。”张振玉说,也就是说,肝脏不好的人,特别容易“中招”。

提醒 这些海鲜吃法,都有安全隐患

海鲜不要生吃

虽然很多海鲜,生吃有种独到的美味,但是从卫生角度考虑,具有很大的安全隐患。

专家提醒说,生鱼片、生鱼粥、醉虾蟹;采用涮或烧烤方式烹煮海鲜,海鲜未熟透,要小心食用。另外,毛蚶、泥蚶、蛤类、牡蛎、蟹等,生吃还容易造成甲肝传播。

芥末和酒精不是灭菌法宝

很多人都将芥末以及酒精,理解为杀灭细菌的法宝,认为在吃海鲜的同时,喝一点酒,蘸一点芥末就没有事情了。

张振玉说,这些说法都是不靠谱的,芥末只是调味品,不能完全杀灭细菌,酒也是如此。

新闻链接

生吃淡水鱼 也会招来致命病菌

不要以为只有海鲜才携有致命细菌。前不久,河南一26岁小伙得败血症,多器官衰竭,专家怀疑是吃了未煮熟的鱼肉,感染了嗜水气单胞菌。今年,厦门庄先生被鲈鱼扎伤了腿,导致嗜水气单胞菌严重感染,50小时后为保性命只能截掉一条腿。

江苏的权威专家表示,这其实是一种常见的寄生菌,江苏也发生过该病菌引起的食物中毒。其实不仅是鱼肉,所有的肉类,都该煮熟了吃。

中秋国庆快到了,吃货们,悠着点儿

月饼扎堆上市,小心包装里含塑化剂

8款知名品牌月饼饼托被曝含塑化剂

记者探访,南京市场月饼包装颜色各异;专家:带颜色的饼托最好别选

距离中秋节还有不到半个月的时间,各种包装各种口味的月饼也相继上市。作为过节应景的食品,月饼的安全问题一直是老百姓关注的话题。近日,有媒体报道称,广州8个知名品牌的月饼托中,均检出“仅用于非脂肪性食品的材料”的塑化剂。此事一出,引起广泛关注。现代快报记者走访发现,南京市场上的月饼托颜色各异,有的有字母符号标记,有的则什么标记也没有。这些饼托到底用的是什么材料?是否会影响到月饼的质量呢?实习生张丽现代快报记者 朱蓓



南京一家超市内散装月饼的包装 现代快报记者 施向辉 摄

曝光 月饼托被检出塑化剂

近日,共有8个知名品牌月饼,被媒体曝出月饼饼托含塑化剂问题。广东省食品质量监督检验站检测结果显示,8个品牌月饼的月饼托中全部检出“仅用于非脂肪性食品的材料”的塑化剂DEHP(邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯)和DBP(邻苯二甲酸二丁酯)。其中,太平洋咖啡出品的“合家团圆”月饼礼盒中月饼托塑化剂DEHP含量为18.5mg/kg,DBP含量高达12.0mg/kg,是所有品牌中塑

化剂含量最多的,其DEHP含量是最低的香港美心月饼(含量3.23mg/kg)的5.7倍,DBP含量是最低的雪贝儿月饼(含量0.169mg/kg)的71倍。

昨天,涉事的月饼荣华品牌相关负责人则公开表示,他们的月饼托,都有第三方机构出具的检测报告,全部都合格。而香港美心集团公关部人士也回应称,他们所使用的月饼托也经过香港独立化验所化验,未检出塑化剂。

探访 南京市场月饼托颜色各异

昨天下午,记者走访了新街口几家超市,发现目前市场上的月饼大多来自广东、深圳、上海和南京本地,暂未发现饼托被检出含塑化剂的8种品牌。

超市内货架上分别放着礼盒装月饼和散装月饼,不少月饼正在促销。仅从能看到的散装月饼来看,月饼托的颜色很丰富,有杏色、白色、金色、透明等。有的月饼托上,任何字母、数字标记都没

有。有的则标着一些数字和符号。

一款安徽产的月饼白色饼托上,印有“H084”的字样。这家安徽食品企业工作人员表示,由于不同月饼需要不同的月饼托,“H084”只为区分月饼托的型号,没有其他意义。而对于记者所质疑的月饼托安全问题,该工作人员表示月饼托是由供应商提供,而公司会对供应商的资质进行审核并要求提供第三方检验报告。

专家 带颜色的月饼托最好别选

据了解,可以用于接触食品的塑料并不多,根据规定,食品用塑料盒的底部均应该有“身份证”,即编号——分别是1至7,各代表一种塑料制品。聚丙烯,饭店里打包用的盒子大多是它,标为“5”号;聚苯乙烯(PS),常用于碗装方便面盒,标为“6”号。

食品专家表示,这两种塑料常用来作为月饼的饼托,根据国家标准中,对于塑化剂有限量标准,正

常都会检测,只要是合格产品,应该不会有问题。“需要注意的是,一些带颜色的饼托,最好要小心,透明的、白色的更安全些,有颜色的,应该是加入了染色物质。”

饼托上含有塑化剂,是否影响月饼质量?食品专家认为,这个还要看月饼的油脂情况。根据国家规定,“月饼并非传统意义上的油脂性食品,但有的月饼油脂含量较高,这就不好说了。”