

岛城又发现一例海洋创伤弧菌感染

吃了点呛蟹，七旬老伯差点没命了

如果72小时内未处理，病死率接近100%

□记者 岑瑜 通讯员 张云

近日，一种罕见的海洋创伤弧菌病例在岛城再度出现。定海78岁的阿峰伯（化名）吃了一顿呛蟹后，怎么也想不到差点丢了命。医生说，这是因为老人感染了海洋创伤弧菌，幸运的是尚属于轻症，用了敏感抗生素后病情得到了控制，最终顺利出院。“海洋创伤弧菌被称为‘海洋中的无声杀手’，一旦感染上发病很快，72小时内未处理，病死率接近100%。”

感染“海洋创伤弧菌”临床上常造成：



■ 半夜突发40摄氏度高烧

阿峰伯是土生土长的海岛人，平时爱吃腌制海产品。上周，家里从渔船上买了刚捕获的海蟹，阿峰伯把它们腌制成呛蟹，事发中午美滋滋地吃了一顿。

当晚，阿峰伯的妻子忙完家务，又追了一会剧后，上床睡觉。她触碰到阿峰伯时感觉其体温很高，立即打开灯，发现他满脸通红，已陷入了昏迷状态。

妻子立即拨打120，阿峰伯被送入市妇女儿童医院急诊科。

急诊科医生立即查找突发40摄氏度高烧的原因。“当时我们考虑是胆道和肠

道的问题，因为检查发现其肠总管有轻微扩大，且还有液体渗出，怀疑是胆道和肠源性感染。”市妇女儿童医院外科副主任医师吴其肯告诉记者，当晚对老人进行采样培养，第二天被告之发现海洋创伤弧菌。

“之后我们再三追问病史，患者才告知当天吃过呛蟹。”吴其肯说，因为病情较轻，且患者用了敏感抗生素以后就退烧了，经过单纯的抗炎和补液治疗，病情慢慢得到了控制，他住院一周后痊愈回家。

■ 尽量不要吃生冷海鲜

吴其肯表示，海洋创伤弧菌具有嗜温性，感染多发生在温暖季节，因此夏秋季节尤其需要加强预防创伤弧菌感染。

舟山市民几乎天天离不开海鲜，生活中该如何避免被海洋创伤弧菌感染呢？吴其肯提醒大家注意以下几点：

首先，尽量不要徒手接触带刺的海鲜，如海胆、螃蟹、海虾等，以免被刺伤；挑选、清洗、处理生鲜海鲜时，尽量戴上防水手套，或借助剪刀、钳子等工具，防止皮肤被刺伤；皮肤有损伤时，避免接触海水或海鲜。需要注意的是，冷冻海产品仍有可能带有海洋创伤弧菌，因此在处理冷冻海产品时，同样要注意防范。

其次，不吃生海鲜或生腌海鲜，尤其是高危易感人群。一般来说，海鲜煮沸3到5分钟即可有效杀死海鲜中的创伤弧菌。而生腌海鲜主要是靠酒精起到一定的杀菌消毒作用，但酒精并不能完全杀灭海鲜中的病原菌和寄生虫，因此食用生腌海鲜有可能使得机体暴露于海洋创伤弧菌中，风险不言而喻。

第三，海洋从业者以及游客要增强防范意识，做好防护工作，避免受伤。皮肤有损伤时不触碰涉海物品，避免创口与一切涉海物品接触。

■ 此前我市有人患该病身亡

海洋创伤弧菌感染，这样的病例舟山医院于2015年12月曾接诊过，因病情过重，患者经抢救无效死亡。

感染者是一名40多岁中年汉子，当时在渔船上工作，之前有肝硬化病史，发病前两天已出现了发热。发病当天，男子的右腿剧烈疼痛，且下午右腿局部出现了大血疱疹，范围迅速扩大，右腿皮肤变黑。当晚，男子被紧急送入医院。

当时接诊的舟山医院感染科主任李世波介绍，送来时，男子的肝、肾等脏器功能已衰竭，并且有休克表现。医生立即实施抢救，留取血培养及创面培养，第二天确诊为海洋创伤弧菌败血症。虽经救治，但最终男子因病情过重而死亡。

至于发病原因，医生推测是患者的右腿上有伤口，后在船上工作时碰到了海水

或海产品，最终使海洋创伤弧菌通过伤口进入体内。

李世波说，这种病发病率低，但病情凶险，“一旦感染上，发病急，病情发展快，多数患者在入院48小时内因多脏器功能不全而死亡，所以海洋创伤弧菌被称为‘食肉菌’和‘海洋中的无声杀手’。”他提醒，以下几类人群需要特别警惕创伤弧菌：出现酒精性肝硬化的人；原有肝病（包括原因不明的肝硬化），以及慢性肝炎的患者；喜欢酗酒的人；患有遗传性血色（铁）沉着病的人；有慢性疾病的人，包括糖尿病、风湿性关节炎、地中海贫血、慢性肾衰竭、淋巴瘤。

另外，由于该疾病外表症状像皮肤病，加上腿痛，很容易误以为是皮肤病、骨伤科疾病。

■ 被海产品扎伤该如何处理

如果不小心被虾、蟹、鱼刺伤，担心造成海洋创伤弧菌感染怎么办？

吴其肯表示，如果伤口较浅，对于非高危易感人群，应立即将血挤出，然后用碘伏进行冲洗、擦拭，以起到消毒杀菌的效果。如果伤口较深，且伤口里留有海洋生物的钳、刺等异物时，需要经过基础处理后立即就医。自行处理后，如果伤口出现剧烈疼痛、红肿、局部现红斑，同时伴有高热、畏寒等症状，就很有可能是被海洋创伤弧菌感染，应立即就医，并告知医生有生食海鲜或海鲜刺伤、海水接触史。

他强调，海洋创伤弧菌具有嗜盐性，自行处理创口时，切忌使用生理盐水或将盐撒到伤口上，这种处理方式只能加重感染。此外，用米酒、食醋消毒等土办法来处理伤口，均对杀灭创伤弧菌无效，甚至可能影响伤口愈合，引起伤口感染。

■ 可能会通过三种途径感染

何为海洋创伤弧菌？吴其肯表示，海洋创伤弧菌是一种生活在海洋里的细菌，或漂浮在海水中，或附着在海鱼、海虾、牡蛎、螃蟹、鲸鱼等海洋生物体上。绝大多数人正常接触或科学食用海鲜不会造成创伤弧菌感染，但如果是患有慢性疾病或免疫功能低下者，则可能通过以下三种途径感染：

一是刺伤或划伤，如被带菌海生生物刺伤或被带菌礁石、渔具划伤；

二是体表有创口时，创口暴露于带菌的海生生物、海水、礁石、渔具等物品；

三是经口感染，即生食带菌的海产品。特别是消化道有创面或患有口腔溃疡、消化道溃疡等疾病的人群，生食带菌海产品，感染风险更高。

在采访中，记者了解到，根据海洋创伤弧菌侵入人体途径不同，可表现为局部皮肤症状、消化道症状甚至全身症状。一般来说，轻型创伤弧菌感染者大都预后良好，但约50%的原发性脓毒症患者，可在48小时内进展为脓毒性休克及多脏器功能衰竭，72小时内未处理，病死率接近100%。

