



香港紅十字會  
HONG KONG RED CROSS

# 食肉菌感染



繼上月一名警員疑感染食肉菌後未有發覺，致病情惡化截肢後不治，再有人因感染食肉菌而死亡！一名63歲女子上月中因右肢無力到瑪麗醫院求醫後，確診感染食肉菌引致壞死性筋膜炎，18天內進行4次清創及2次截肢手術後死亡。

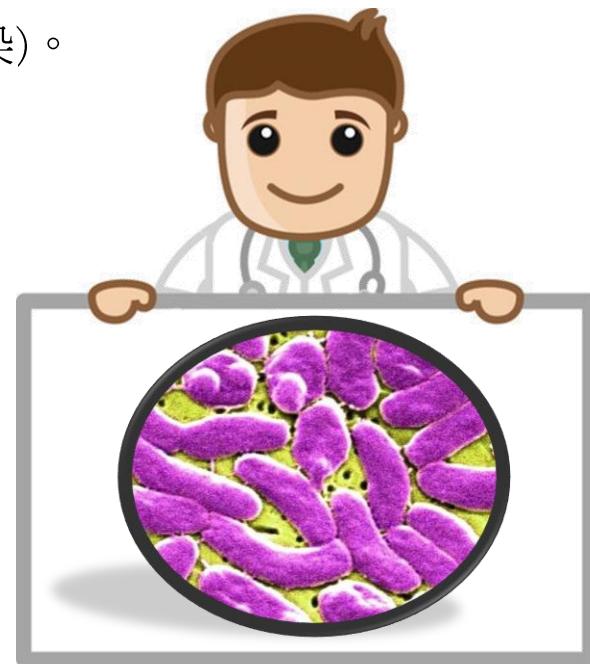
TOPick 2017/03/20

## 甚麼是食肉菌？

- 創傷弧菌(又稱食肉菌)可引起壞死性筋膜炎(俗稱食肉菌感染)。
- 壞死性筋膜炎是一種軟組織及筋膜的**嚴重細菌感染**。
- 可**破壞身體組織，嚴重可致命**。
- 大多數感染個案都是於夏季發生。

## 街市是食肉菌常見的高危地點？

- 食肉菌**普遍存在於一般生活環境，但較活躍於鹹水地區**。
- 其中一個高危地區是街市售賣魚類海產的地方，所以不宜穿拖鞋進入，以減少皮膚接觸食肉菌的機會。



## 食肉菌如何傳播？

- 可透過傷口感染，尤其當**傷口或軟組織接觸到海水或海產內的細菌**時。
- **進食生或未徹底煮熟的貝殼類海產**，特別是從和暖海水中捕獲的蠔而感染。
- 現時沒有證據顯示會人傳人。

## 感染食肉菌有哪些病徵？是否很難被確診？

- 食肉菌感染的**早期**病徵與肌肉痛極相似，兩者均有機會出現**皮膚疼痛、發炎、紅腫**等症狀，因此感染初期臨床診斷較為困難。
- 但被食肉菌感染的人士於**後期**或會出現**皮膚劇痛、紅腫及組織急速壞死**。
- 皮膚的傷口有可能只是極為細小，甚致肉眼看不見的。
- 如進食被創傷弧菌污染的食物，偶爾可能引起腹瀉、嘔吐及肚痛。
- 如患者有其他疾病，尤其是肝病，更可能引致血液感染，症狀一般包括發燒、發冷、血壓下降和皮膚出現水泡。

## 誰是高危人士？

- 任何人士都可能受到感染。
- 直接接觸或處理生的海鮮可增加患上壞死性筋膜炎的風險。
- 患有長期病，如糖尿病、腎病、心臟病等，更有較高機會出現嚴重併發症。
- 一般而言，因進食生或未徹底煮熟的貝殼類海產而受感染的風險較低，但如腸道有損傷，或是腸道黏膜有缺口則較高危。

## 一旦感染食肉菌，可如何治療？

- 醫生會處方**抗生素治療**
- 為了**阻止感染擴散**，壞死性筋膜炎的患者或須接受**外科手術**，例如**清除壞死組織或截肢**。
- 部份患者可能須要接受深切治療。

## 預防感染

若身體上有傷口（包括割傷和擦傷），應避免接觸任何海水。如有有傷口的情況下可能接觸到海水、海產或其汁液，應以防水膠布保護傷口。

不要生吃或進食未完全煮熟的蠔類和貝類海產，這些海產進食前必須完全煮熟。

用肥皂徹底洗淨接觸過海水、海產或其汁液的傷口。

接觸或處理新鮮貝類海產後，必須用肥皂徹底洗淨雙手。

留意海產的尖刺部份，如魚鰭、蝦頭和蟹等以免被刺傷。

如發現皮膚受感染，例如持續皮膚紅腫、痛楚等，應立即求醫，並告訴醫護人員，你曾接觸過海水、海產或其汁液。

處理生海鮮的時候，戴上保護手套。

## 進食海鮮貼士

- 烹調前，丟棄已經「開口」的貝類海鮮
- 烹調貝類海鮮時，應在貝類「開口」後繼續水煮烹調多5分鐘，或蒸煮烹調多9分鐘。
- 只吃烹調後「開口」的貝類，烹調後仍未完全「開口」的貝類，應丟掉而不要吃。



參考資料：

- <http://www.chp.gov.hk/tc/content/9/24/3780.html>
- <https://www.cdc.gov/vibrio/>

以上資料只供參考

更新日期: 2017年3月30日

