

# 误吞鸡骨头 卡在喉咙中 医院多学科协作成功取出

淄博7月17日讯 7月14日深夜，一位患者误吞鸡骨头紧急就诊淄博市妇幼保健院耳鼻喉科，虽然食道CT急诊检查显示异物位于食道入口，但实施中却因多方原因始终未能找到异物。当即，耳鼻喉科主任韩军宁立即联系消化内科专业主任许海苗，启动多学科协作机制，一场关乎生命的救援行动迅速展开。

当时已是晚上11点多，但时间就是生命，消化内科专业主任许海苗立即通知家距离医院最近的主治医师郑瑞琦赶往医院，同时内镜中心护士

长宋薇紧急调配护士李安红前来协助术前准备工作。一切准备就绪后，手术顺利开始。术中，患者的情况相对复杂，鸡骨头因卡在食管入口处时间较长，引发了明显的水肿和出血，视野受限，给内镜操作带来了挑战。时间一分一秒过去，终于在食管中段找到了异物，是一个长约2.5cm，两头尖的鸡骨头，异物的一端牢牢地扎在食管壁上，这一区域有许多重要血管，稍有不慎就可能引起大出血。

面对这一危险局面，医护麻醉团队密切配合，紧张而专

注地进行手术。最终，在许海苗的指导下，经过十余分钟的操作，终于成功将异物取出，患者的生命危险得以解除。目前，患者无明显并发症，正在康复中。“由于食管邻近主动脉、气管、心脏等多个重要的组织结构，若对异物处理不及时或处理方式不当，可能会造成食道壁破损、溃疡、穿孔，纵隔感染，侵犯主动脉等严重后果，甚至危及患者的生命。并且临床研究显示无法自行通过食管的异物，其在食管内滞留时间越长，并发症发生的概率越高。”许海苗提醒市民，一旦怀疑有



淄博三院~消化内镜

消化内镜操作现场

食道异物，一定要及时就诊，寻求专业处理。

淄博市妇幼保健院消化内科目前常规开展无痛胃肠镜检查、消化道异物取出术、消化道早癌筛查、消化道息肉切除、急

诊止血术、胃肠肿物及早癌内镜下ESD手术、STER手术等，积累了丰富的诊疗经验。

大众日报淄博融媒体中心记者 高阳 通讯员 宋天印 张锐

## 3岁孩子玩水后皮肤溃烂 玩水虽爽却并非人人适合

酷暑高温，能泡在水里痛快玩水，是为数不多的消暑项目。玩水虽然过瘾，但如果不当心就可能把自己玩进医院。医生提醒，夏季玩水一定要多留意，不然玩水的尽头可能就是——皮肤科。

### 玩水归来 身上长满紫红色脓疱

一周前，家人抱着3岁的果果来到杭州市第一人民医院儿童皮肤科。接诊医生在掀开他的衣服后，看到了孩子身上和腿上一颗颗硕大的紫红色脓疱，这些脓疱密密麻麻地挨在一起，格外显眼；不仅如此，果果还伴随着低烧。

果果妈妈告诉医生，此前她带着果果去家旁边临时搭建的“戏水乐园”玩水。回到家不久后，就发现果果腿部有一些红疙瘩，一开始也没当回事，擦了点以前皮肤过敏时配的炉甘石洗剂。但到了第二天，她发现果果的身上、大腿

上红斑和水疱越来越多，之后不久就变成大疱，还发起了烧，才赶紧带着果果来看病。

接诊后，医生为果果做了详细检查，发现大部分脓疱已发生溃烂，初步判定患上了脓疱疮。为了进一步明确病因，果果又做了血常规和脓液培养检查，结果显示：“白细胞升高”“金黄色葡萄球菌大量”，证实果果患上了脓疱疮。所幸，在对症治疗3天后，他的体温降到正常，一周后复查，皮肤也明显恢复。

### 这种病菌 躲在公共玩水场所里

脓疱疮主要是由金黄色葡萄球菌和(或)溶血性链球菌引起的一种急性皮肤化脓性炎症。医生介绍，脓疱疮好发于免疫力相对较低的1至7岁儿童，是一种传染性疾病，往往在汗多闷热的夏秋季节发病，一般是直接或间接接触了患有脓疱疮的患者，导致

出现脓疱。脓疱疮因为是接触传染，所以好发于头面、四肢等暴露部位。像果果这样的情况，很有可能是玩水的区域消毒不彻底，加上夏天穿得少，暴露部位多，刚好有带有这类病菌的人群也玩过，可能就这样传染上了。

脓疱疮属于儿童皮肤科较常见的病，治疗难度不算大，但若不及时进行治疗，也会对患儿的健康带来严重的损害，有一种重症的“葡萄球菌性烫伤样皮肤综合征”还可能引起生命危险。

“夏天是皮肤病的高发季节，因玩水不当而患上皮肤病的患者不在少数。”医生介绍，像脓疱疮这类由细菌感染引起的皮肤病，好发于夏季的皮肤层的真菌感染包括股癣、脚癣、灰指甲等通过拖鞋、毛巾也极易传染。而夏季在玩水过程中，皮肤会长期处于闷热潮湿的环境中，加重原有的一些非传染性皮肤病，比如小孩中较为常见的特应性皮炎、湿疹。

不推荐多人手拉手下水救援。

### 脱离水面

只有在安全情况下才这么做！若需要入水救人，施救者应从背后接近，可用一只手从溺水者的腋下插入后握住其侧的手臂，也可托住头部，用仰泳的方式将其拖回岸边。注意防止被溺水者紧抱缠身，应蜷缩下沉，待溺水者松手后再行救助。

### 现场急救

遵循ABCD原则，即按照开放气道(Airway)、人工呼吸(Breathing)、胸外按压(Compressions)和除颤(Defibrillation)的顺序急救。

本报综合

## “疑似吃凉皮中毒致1死1伤”受关注 这些食物能引发米酵菌酸中毒

近日，网传河南永城市疑似有人吃凉皮后出现中毒症状，导致1死1伤，家属宣称两人均为米酵菌酸中毒。夏季吃凉食可能引发的食品安全问题，也引发了网友关注。

### 加热1小时 米酵菌酸仍可保持毒性

上述事件经过媒体报道后，有关于米酵菌酸中毒的话题很快就引起了网友们的广泛关注。公开报道显示：2020年10月，黑龙江一家9口人在家中聚餐时因食用自制“酸汤子”引发中毒，9人全部死亡。那么，米酵菌酸究竟是什么东西？为何如此凶悍？

常州市第一人民医院消化科副主任医师马亮告诉记者，米酵菌酸是由号称“酵米面杀手”的唐菖蒲伯克霍尔德氏菌(椰毒假单胞菌酵米面亚种)代谢产生的。唐菖蒲伯克霍尔德氏菌在环境中广泛存在，本身并不可怕，煮沸之后就能杀灭，但其代谢产生的米酵菌酸毒素，极其凶悍。米酵菌酸是一种小分子脂肪酸，耐热性极强，即使经开水煮沸或用高压锅蒸煮也很难被破坏，120℃下加热1小时仍可保持毒性。

### 这些食物都可能 造成米酵菌酸中毒

据马亮介绍，河粉、肠粉、酸汤子、年糕、宽粉、银耳、木耳等需要经过长时间发酵或泡发的食物都可能引发米酵菌酸中毒。特别是在高温、高湿的环境下，米、粉类食物在制作过程中原料变质、存储不当，泡发后的银耳、木耳未能及时食用而放置在温湿环境中，都会造成细菌大量滋生，进而导致米酵菌酸食物中毒发生。

根据国家市场监管总局的

提示，有三类食品如果被环境中椰假单胞菌污染，容易发生食物中毒：一是谷类发酵制品如发酵玉米面、糯玉米汤圆粉、玉米淀粉、发酵糯米、吊浆粿、糍粑、醋凉粉等；二是变质银耳、过久泡发的黑木耳；三是薯类制品如马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等。

“米酵菌酸的致死率非常高。”马亮告诉记者，根据我国食源性疾病预防监测结果，米酵菌酸中毒导致的死亡是微生物性食源性事件的首要死亡原因，中毒死亡率高达40%—100%。摄入含有米酵菌酸的食物后即可引起中毒，对肝、肾、心、脑等重要器官均能产生严重损害，吃得越多，症状越严重。

而中毒症状主要为上腹部不适，恶心、呕吐(呕吐物为胃内容物，重者呈咖啡色样物)，轻微腹泻、头晕、全身无力，重者出现黄疸、肝肿大、皮下出血、呕血、血尿、少尿、意识不清、烦躁不安、惊厥、抽搐、休克，一般无发热。

如果在食用可能含有米酵菌酸的食物后，出现疑似中毒症状该怎么办？对此，马亮介绍，遇到这种情况后，应第一时间用手指刺激咽喉部，催吐，将刚吃进去的食物呕出。用干净容器或薄膜袋装呕吐物或高度怀疑的剩余食物，及时转至医疗机构就诊，告诉医生有进食米酵菌酸毒素中毒的高危食物史。如果中毒剂量大，只能依靠血液透析解毒。

马亮提醒：要避免米酵菌酸中毒，首先不要制作、食用酸汤子等发酵面米的高危食品，泡发银耳、木耳应即泡即用，不食用浸泡过久的黑木耳或银耳。家里的谷物食品储藏于阴凉通风环境，注意防潮、防霉变。有不适应状要及时停止食用可疑食物，并尽快催吐，及时就医。

据《现代快报》

## ■ 防溺水指南

在青少年意外伤害致死事故中，淹溺事故是头号杀手。而急救成功的五个关键环节包括预防、识别、提供漂浮物、脱离水面、现场急救。目前正值暑假，下面这份溺水急救知识，请家长和孩子一定要牢记。

### 预防

①过饱、空腹、酒后、药后、身体不适者避免下水或进行水上活动。②儿童、老年人、伤残人士避免单独接近水源。③游泳前应做好热身、适应水温，避免抽筋。④远离激流，按照场所要求穿救生衣，避免在自然环境下使用充气式游泳圈，因其容易爆裂。⑤不建议公众使用过度换气

的方法进行水下闭气前的准备。如有可能，应从儿童期尽早开始进行游泳训练。

### 识别

及时识别溺水征象非常重要，溺水者通常并不会大声呼喊救命，可表现为5个征象：面朝岸边、口露水面、头向后仰、身体直立、爬梯动作。发现溺水者后，应大声呼救，寻求附近人员的帮助，并立即拨打110、120急救，寻求专业人员的援助。

### 漂浮物

提供漂浮物，防止淹没。在专业救援到来之前，可向溺水者投递竹竿、衣物、绳索、漂浮物等将遇溺者拉回岸上。