

# 冰箱里的烧仙草“放倒”姐弟俩

## 夏季警惕沙门氏菌“偷袭”

盛夏时节,高温湿热的天气不仅让各种美食成为孩子们的心头好,也让食源性疾病悄然滋生。近日,泉州10岁的小雅和8岁的小斌姐弟俩就因食用了冰箱里的烧仙草,双双突发高热,一天腹泻超10次,还出现脱水症状,紧急送医后被确诊为沙门氏菌肠炎。这一案例再次给大家敲响警钟:夏季是儿童沙门氏菌肠炎的高发期,“舌尖上的危险”不容小觑。

■融媒体记者 许奕梅

### A

#### 高烧腹泻致脱水 姐弟俩感染沙门氏菌

日前,10岁的小雅与8岁的弟弟小斌突然接连出现高热症状。家长自行给孩子用药后,高烧仍反复不退,更令人揪心的是,两个孩子一天内腹泻达10余次,排出的黄绿色稀糊便混着果冻样黏液与鲜红血水,精神萎靡。

焦急的父母立即将孩子送往泉州市妇幼保健院(泉州市儿童医院)治疗。医生初步诊断为细菌感染性肠炎,且已出现明显脱

水症状。医护团队随即展开抗感染、补液、退热及针对腹泻的基础治疗,姐弟俩的病情很快得到控制。后续经大便培养等检查,最终确诊两人都感染了鼠伤寒沙门氏菌。

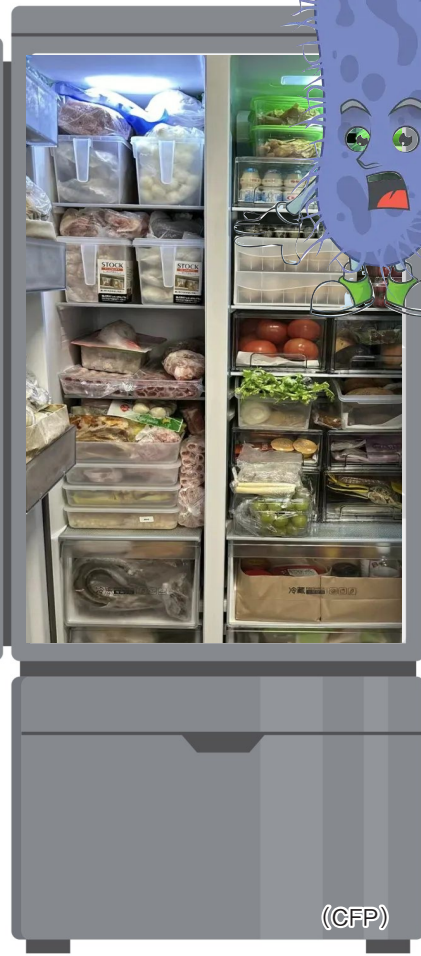
家长回忆,发病前姐弟俩都食用了从冰箱取出的烧仙草,推测此次发病可能与这一食物有关。经过一周的住院治疗,姐弟俩已痊愈出院。



### 医线通

指导医生

泉州市妇幼保健院消化  
内科主治医师 林捷



(CFP)

### C

#### 预防护理有讲究 高热腹泻带血急送医

林捷医生强调,当患儿出现以下危重征兆时,需立即送医:大便带血或呈黏液血样,频繁呕吐,尿量减少、皮肤干燥(提示脱水),精神萎靡或嗜睡,高热持续不退等。

在沙门氏菌感染的家庭护理中,补液是首要原则,每次腹泻后需补充适量液体,其中口服补液盐为最佳选择。婴儿可正常母乳喂养,幼儿则宜食用稀饭、面条等易消化食物。此外,处理患儿粪便后需彻底洗手,所用餐具需煮沸消毒。

沙门氏菌感染的预防远重于治疗。高温天气下烹饪食材,务必彻底加热,鸡蛋需煮至蛋黄完全凝固,肉类要确保无血丝。热

杀菌是应对沙门氏菌的最有效手段,其杀灭条件为:100℃瞬时灭活,70℃需5分钟,65℃则需15至20分钟。孕妇、儿童及免疫功能低下者,建议尽量食用全熟食物。

冰箱冷藏温度应设置在4℃以下。由于婴幼儿肠胃娇嫩,冷藏后的水果不宜直接食用,需取出放至常温后再给孩子吃。需谨记,冰箱并非“保险箱”,不要给孩子吃隔顿食物,以及冰箱中存放过的熟食和剩菜。

林捷医生还特别提醒,家长需格外留意“鲜嫩”的溏心蛋、未严格消毒的生牛奶及菌乳制品、三分熟牛排,以及冰箱中的生鸡蛋、冰饮、切开的西瓜等食物,谨防孩子因此感染沙门氏菌。

### B

#### 高温天“病从口入” 暑期以来接诊70余例

泉州市妇幼保健院消化内科主治医师林捷介绍,沙门氏菌肠炎是由沙门氏菌属细菌引发的消化道疾病,夏季尤为高发。

据相关数据显示,沙门氏菌每年在全球范围内可导致约1亿人出现腹泻症状,约20万人因此死亡。这种细菌在自然界中分布极为广泛,调查表明,它在粪便、土壤和水中能存活5个月至2年,即便在冰箱冷藏环境下,也可潜伏3到4个月;当环境温度达到20℃以上,细菌会迅速繁殖,35℃~37℃的体温环境最适宜它生长,而夏季的高温潮湿天气,更是大大助长了它的传播势头。

“病从口入”是沙门氏菌的主要传播途径。”林捷医生进一步解释,沙门氏菌可通过食物、水源或排泄物接触进行传播,尤其对蛋类、鲜奶、生肉及冷链食品“情有独钟”。冰箱里的生鸡蛋、冰饮、切开

的西瓜等,都有可能成为暗藏的“细菌炸弹”。

由于婴幼儿胃肠道屏障功能较弱、免疫系统尚未发育成熟,5岁以下儿童,特别是1岁以内的婴儿,是沙门氏菌肠炎的高危人群。暑期以来,泉州市儿童医院已收治70余例感染沙门氏菌的患儿。沙门氏菌感染后的潜伏期通常为12到48小时,发病较急,典型症状有高热、频繁腹泻、黏液脓血便、呕吐、腹痛、脱水等。

林捷医生特别提醒,沙门氏菌并非仅停留在肠道,它还能穿透肠黏膜进入血液,进而引发败血症、脑膜炎等全身性感染。免疫力较弱的人群感染后症状往往更严重,而且年龄越小,出现严重并发症的风险就越高。新生儿一旦感染,病程甚至可能持续数周至数月,需要进行强有力的抗感染治疗。

## 福建省荔泉拍卖有限公司拍卖公告

受中国石化销售股份有限公司福建泉州石油分公司委托,定于2025年7月28日(星期一)上午10时在本公司拍卖厅公开拍卖以下标的:**石狮市东西二路曾坑段中石化大厦三楼租赁权(建筑面积约380㎡)**,起拍价4560元/月,租赁期限3年。保证金:人民币2万元。看样时间:2025年7月24日—25日;报名截止:2025年7月25日下午5时;联系电话:0595-22199978、18965530003 黄先生;报名地址:泉州市丰泽区云谷社区东南苑101室。

2025年7月19日

小贴士

## 常见的食源性致病菌 这些食物藏“危险”

夏季食源性致病菌容易导致“吃出来的病”,除了沙门氏菌,副溶血弧菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生性李斯特菌,都堪称夏季食物周围的“四大反派”。

副溶血弧菌主要污染的食品是海产品,包括多种海洋鱼类、虾、蟹、贝类等。如果食用了没彻底煮熟煮透的海鲜,可能出现恶心、呕吐、腹痛,主要特点是在脐周部呈阵发性绞痛,腹泻常呈水样便,有些人会出现低热的症状,严重者可导致脱水、血压下降,甚至感染性休克。

金黄色葡萄球菌主要污染肉及肉制品、蛋及蛋制品、乳及乳制品、糕点、剩饭剩菜等。

单核细胞增生性李斯特菌常潜伏在冰箱中,高危食品包括未经巴氏消毒的牛奶和奶酪、熟肉制品、生食水产品、熏制海产品、生食瓜果蔬菜、烧烤食品、寿司、生鱼片、冰激凌以及冰箱冷藏的食品。