

【優質安心守護】 海洋中的隱形殺手

小故事

夏天到了，各式各樣的水上活動好吸引人！大學生阿豪前幾天才不小心騎摩托車摔車，手和腳都有些擦傷，雖然傷口還沒有完全好，但是因為已經跟同學約好了要一起去海邊衝浪，還是和大夥下水，不僅玩得不亦樂乎，還跟同學一起品嚐了生猛的生蠔海鮮！

隔天早上起來，阿豪一陣噁心嘔吐，還有些拉肚子，一開始以為可能是吃壞肚子了不以為意，沒想到後來開始打冷顫，後來還開始發燒了，腳上的傷口更出現紅腫的情形，於是阿豪爸爸趕緊將他送到醫院急診室...。

經過一連串問診和檢查，醫師懷疑阿豪傷口受到了海水中細菌的感染，於是立即開始施打抗生素治療，後來傷口培養果然培養出了俗稱的海洋弧菌（Vibrio

Vulnificus)。所幸發現得早，加上阿豪本身並沒有其他如糖尿病或肝、腎等慢性疾病，病情很快就好轉康復出院。

海洋弧菌是什麼？

海洋弧菌的正式名稱為創傷性弧菌，是一種伺機性感染人類之病原菌。創傷性弧菌的直徑約 0.5-0.8 μm ，長度約 1.4-2.4 μm ，普遍存在於溫暖海水及含鹽的水中，對酸性敏感，酸鹼值低於六以下的環境就較難以生長。

創傷性弧菌多生長於亞熱帶淺海岸、河海交界附近，特別在溫暖氣候時更容易在這些海岸的海水、魚類和貝類等分離出這株細菌。創傷性弧菌為全球相當重要之海洋致病菌，它和霍亂弧菌 (*Vibrio cholerae*)、腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*) 等細菌，並列為引起人類嚴重感染疾病之三大弧菌。

症狀

1976 年，創傷性弧菌感染人的臨床表現首先被描述，主要有三個感染型態，包括有原發性菌血症、軟組織感染及腸胃炎症狀，但於 1979 年，創傷性弧菌才被正式命名。一般健康民眾吃到受創傷性弧菌感染的食物例如生魚片、生蠔、蝦、蟹等，多只表現腹痛、上吐下瀉等腸胃炎症狀，但如果本身有血糖控制不佳的糖尿病、肝硬化、慢性腎病、癌症、接受化學治療或免疫抑制劑等免疫力功能低下的病人，食用生蠔、海洋魚貝類等，或是遭蟹貝類外殼或魚具刺傷而遭受創傷性弧菌感染，此時傷口或腸胃道中的創傷性弧菌就可能進入血液中，引起所謂的菌血症全身性感染，引起發燒、畏寒、表皮壞死、甚至引起壞死性筋膜炎

(necrotizing fasciitis)。創傷性弧菌還可放出毒素進入血液中引起敗血症及休克，進而造成全身多重器官衰竭，死亡率相當的高。

預防與感染控制

創傷性弧菌不常見，但感染病程進展迅速及高致死率（60%以上）令人不能對其掉以輕心，不食用未煮熟的海產和避免傷口接觸海水，為最基本的預防之道，本身有免疫功能低下的民眾尤須注意。在臺灣主要出現在夏季的溫暖近海海域，因此，當皮膚有傷口，要避免接觸來自上述海域的海水或海生動物。

患有肝硬化、慢性腎病、糖尿病等慢性疾病及長期使用類固醇等免疫功能低下的民眾是發生重症感染的高危險族群，因此更應避免生食海鮮，接觸海產時更要避免傷口的發生，例如在處理牡蠣、鰻魚、貝類、生蠔等海產時，必須戴上隔水手套，並且避免生食或食用未煮熟的海鮮類食物。

一般健康民眾，在處理海鮮類時亦建議戴手套，以避免被扎傷造成傷口感染；若有接觸海水（如被海邊的礁石割傷）、海鮮或被魚刺刺傷等接觸史；又合併有疑似感染症狀如：高燒、傷口感染導致蜂窩性組織炎或腸胃症狀，都應儘速就醫並告知醫療院所相關接觸

史，以利臨床醫師及時診斷及治療。

小叮嚀

預防勝於治療，任何傷口都會成為創傷性弧菌的破口，唯有照護好身體，才能在海水中玩得盡興，形成對創傷性弧菌最好的防護。

參考資料

1. [衛生福利部疾病管制署-創傷性弧菌症\(Vibrio vulnificus Infection\).pdf](#)

品質管理中心中級管理師 林家圭

品質管理中心主任 陳世英