

· 系统性疾病 ·

进食死河蟹后死亡1例报告

三峡大学仁和医院神经内科 (湖北 宜昌 443000)

汪应瑞 张玉石

【关键词】死河蟹中毒; 全身炎症反应综合征; 猝死

【中图分类号】R595.7

【文献标识码】D

DOI: 10.3969/j.issn.1009-3257.2015.06.027

螃蟹有极高的经济价值及营养价值,但食用不当或食用死螃蟹会给身体带来一定危害。我院收治一例食用死河蟹后死亡的病例,现报道如下。

1 病例摘要

患者,男,56岁,因“头晕伴胸闷、恶心呕吐3小时”入院。自诉于晚10点左右跳舞时突感头晕、行走不稳、全身大汗,继之出现上腹部不适、恶心、呕吐内容物数次,发病当天晚有明确的进食死河蟹史。既往有高血压病史,服药不规律。入院查体:T:36.2℃ P:74次/分 R:18次/分 BP:72/50mmHg。意识清楚,面色苍白,全身皮肤湿冷,上腹部广泛压痛,伴局部肌紧张,无明显反跳痛,肠鸣音4次/分。血常规 WBC $13.26 \times 10^9/L$, GR 83.9%。肾功能:肌酐 $138 \mu\text{mol/L}$ 。血淀粉酶 251U/L , 心梗标志物:肌钙蛋白T 68.85pg/ml , 肌红蛋白 162.1ng/ml 。电解质正常。心电图:窦性心律,左室高电压, T波异常。头颅CT:左侧基底节区腔梗。入院诊断:感染中毒性休克; 进食死螃蟹中毒; 急性胰腺炎; 肾功能不全。立即予以禁食水,抗休克(多巴胺、地塞米松),抗感染(头孢他啶),维持水盐酸碱平衡,抑酸,抑酶(奥曲肽)等治疗。心脏彩超示“心功能正常,心包中量积液”。胸+上腹部CT提示“慢性支气管炎并双肺少许感染灶,心包积液,心脏增大;肝周少量积液,胰腺尾部饱满”。经治疗,患者未再呕吐,头晕及腹痛较前好转,无发热。入院第三天停用多巴胺药物,血压升至正常。类风湿相关检测、血培养、心梗标志物阴

性,血淀粉酶、尿淀粉酶复查正常。综合考虑患者全身性炎症反应综合征,继续当前治疗方案。入院第5日2:50AM患者诉呼吸困难、大汗,伴咳嗽、咳粉红色泡沫痰,血压 $135/75 \text{mmHg}$,心率110次/分,节律齐, SaO_2 94%,双肺闻及广泛哮鸣音。考虑急性左心衰,按急性心衰治疗后患者症状缓解。复查彩超示:心包、胸腔、腹腔少量积液,胸腹水较前明显吸收。心梗标志物未见升高,心电图正常,凝血功能、D二聚体正常。血常规:WBC $10.9 \times 10^9/L$, GR71.6%,较前明显回落。腹水培养未见细菌生长。痰培养:草绿色链球菌。入院第7日晨查房患者一般情况转好,纳好,大便正常,欲出院。当日11:09 AM患者突发心跳呼吸骤停,经积极抢救1小时无效死亡。

2 讨论

螃蟹是生活中常见的美味,如果食用不当,极易引起中毒。但进食死河蟹后致人死亡的病例鲜有报道。本病例中患者食用死河蟹几个小时后出现严重中毒的临床表现,经治疗虽一度好转但最终突发猝死抢救无效死亡,讨论其原因可能如下。

2.1 细菌感染 螃蟹喜食水中死鱼、死虾等腐败的动物尸体,在螃蟹体内极易感染细菌。而河蟹大多生长在污浊的河塘,蟹体内外又沾大量的病菌。螃蟹一旦死亡,体内的细菌就会大量繁殖,分解蟹肉,并产生毒素。陈秀恋^[1]、徐恒发^[2]等分别报道食用螃蟹引起蜡样芽孢杆菌、副溶血弧菌性食物中毒的群体事件,本例患者发病当时系列表现不排除与细菌感染中

作者简介:汪应瑞,男,临床医学专业,主任医师,科主任,主要研究方向:神经内科

通讯作者:汪应瑞

毒有关,如条件许可,入院后及时行呕吐物及大便微生物培养及鉴定方可证实。

2.2 组胺中毒 螃蟹体内含有较多的组氨酸,组氨酸在细菌的作用下分解产生组胺和类组胺物质^[3]。螃蟹死后,组氨酸分解更加迅速,河蟹死亡时间越长,体内积累的组胺越多。而普通烹调方法如蒸、煮、微波加热等是无法灭活组胺的^[4]。江智铭等^[5]报道当摄入鱼肉中组胺量达100mg以上时即可发生中毒,其报道的中毒病例鱼肉送检样品的组胺含量达1400mg/100g。组胺中毒主要表现为面部、躯干及四肢皮肤迅速出现潮红,似酒醉外貌;并有头晕、头痛、口干、心跳快、胸闷、呼吸促迫、结膜充血、皮肤刺痒、口唇肿麻等;部分病人可出现恶心、呕吐、上腹部不适;重症病人可出现休克、早搏等,若合并有心肺功能不全甚至能导致死亡,国内外均有误食水产品后导致组胺中毒致死的报道^[6]。本例中患者病程中出现持续休克及显著的消化道症状,提示摄入的死河蟹肉中组胺含量可能极高。另外,死蟹体内的蛋白质分解产生氨气。进食后,过高的氨气必须经由人体排出,这一过程也会对人体造成伤害。

2.3 全身炎症反应综合征(SIRS) 是由于各种炎症介质过度释放和炎症细胞过度激活而产生的一种全身病理生理状态,可导致多器官功能障碍综合征。本病例中患者有中毒感染性休克、急性胰腺炎(感染应激所致胰腺炎)、以及多浆膜腔积液的临床表现,考虑为进食死河蟹后在细菌感染及各种毒素、组胺中毒等多种因素共同参与下,产生了SIRS。而该病总病死率28.8%^[7],治疗上主要为积极治疗原发病、减轻炎症反应、维持靶器官功能及内环境稳定,防治并发症等。

综上所述原因分析:本病例经积极治疗后病情一度好

转但其后发生猝死,结合患者既往有高血压病史,入院心电图示左室高电压,心梗标志物偏高,有心肌损害的基础,入院后多次心脏彩超示心包积液,猝死病因为考虑心源性猝死可能性大。患者食用死河蟹中毒继发SIRS,加重了心脏损害,可能在疾病进程中发挥了重要作用。

预防本病的关键在于饮食卫生。要选购新鲜活螃蟹,且烹调前一定要清洗干净,烹调时加热时间应充分。若吃河蟹类食物后出现恶心、呕吐等情况发生,应立即送到医院治疗。作为医师,在疾病诊治过程中,要重视病情的新变化,注意疾病本身对靶器官的潜在危害,做到及时发现,全面评估,及时干预治疗。

参考文献

- [1] 陈秀恋,刘建忠.一起由螃蟹引起的蜡样芽胞杆菌性食物中毒[J].现代预防医学,2002,6(29):836.
- [2] 徐恒发,孙玉红.一起食用螃蟹引起的食物中毒[J].预防医学文献信息,2000,2(6):173.
- [3] Lipp E K,Rose J B.The role of seafood in foodborne diseases in the United States of America [J].Sci.Technol,1997,(16):620-640.
- [4] 赵中辉.水产品贮藏中生物胺的变化及组胺形成机制的研究[D].中国海洋大学,2011.
- [5] 江智铭.食用青鲈鱼致组胺中毒71例[J].中国厂矿医学.1997,5:320.
- [6] 张修道.服异烟肼食鱼致组胺中毒反应9例报道[J].临床肺科杂志.1997,(2):45.
- [7] 邓咏梅,朱继红.老年全身炎症反应综合征80例临床分析[J].临床荟萃,2008,23(20):1448-1451.

【收稿日期】2015-11-13