

手上这根“刺”拔不得,小心酿成大祸

生活中,很多人手指都出现过小倒刺,这时有人会麻利地上手撕掉它,殊不知这个动作却埋下了感染发炎的隐患,有的甚至酿成大祸。

2025年6月10日,河南一名女子拔掉手指倒刺后,第二天手指红肿疼痛,随后感染化脓,自述疼到睡不着觉。

2025年3月,浙江一名女子因撕扯倒刺,导致手指肿胀化脓,最后进了急诊,只能接受拔甲治疗。

不仅是大人,甚至连小婴儿都会“长”倒刺。

2023年,河南郑州一名10个月大的婴儿因家长顺手拔掉了手指上的一根倒刺,引发脓肿,高烧40℃,最后被紧急送到医院儿童重症监护病房(PICU)抢救三天才转危为安。

这一个个案例,让人看着都心里隐隐作痛,毕竟老话常说“十指连心”。那么倒刺是什么?拔掉它又为何会引发如此严重的后果呢?

倒刺和皮肤组织相连,强行撕扯易出现伤口

上海市东方医院(北院)皮肤科主任徐楠介绍,倒刺有个专业的学名叫“逆剥”,是甲周表皮开裂翘起的小片皮肤。

处理倒刺之所以不能乱咬、乱撕,是因为倒刺与皮肤组织连在一起,撕拉时很容易牵连周围一大片皮肤,导致出血和深层的伤口。

最主要的,是给了病菌乘虚而入的机会。



视频截图

严重时细菌入血或产生毒素,通过血液循环扩散到全身,可能会引起脓毒血症,甚至会危及生命。

长倒刺是不是缺乏维生素了?

北京大学第一医院皮肤科主任医师杨淑霞介绍,倒刺形成的原因主要是皮肤干燥,一般和缺乏维生素关系不大。

人体甲周皮肤相对较薄,缺乏汗腺和皮脂腺分泌物作为天然保湿剂,本身就干燥;再加上日常手指处的皮肤受到摩擦或刺激的机会较多(如频繁洗手、接触洗涤剂),手部皮肤自然就容易像树皮缺水一样,开裂长刺了。

尤其是好动的儿童、做家务多的人,以及爱啃指甲的人,更容易出现手部倒刺。

所以,比起吃维生素,涂点护手霜可以软化粗皮,因而更有防护效果。

如何正确修剪倒刺,减少“长”刺困扰

正确处理倒刺应使用指甲剪:
1.先温水泡手,5分钟后修剪,目的是软化甲床周边角质层。因为在皮肤干燥的情况下剪除倒刺,可能造成皮肤微小撕裂,反而导致更多倒刺出现。

2.应用锋利、消毒过的指甲刀,从倒刺根部整齐地剪掉。

国家应急广播提醒,手指出现倒刺应采取正确方法处理,切不可硬撕拔除,一旦撕拉时出血、肿胀应立即就医,切勿耽误,谨防严重后果。

来源:国家应急广播微信公众号

用开水烫餐具有没有必要?真相来了

在外就餐,很多小伙伴都会秉承“热水烫餐具”的餐前仪式,认为这样可以消毒杀菌,用着更卫生。如果不用热水烫一烫再用,总觉得心里不踏实,热水烫餐具真的能消毒杀菌吗?怎样做才能让餐具更干净?

那么,我们就来说说关于餐具卫生的事儿。

据科普中国微信公众号

热水烫餐具能杀菌消毒吗?有点作用但不大,难以实现消毒。

现代人都很忙碌,在外就餐的时候比较多,难免会更加在意餐厅餐具的卫生情况。可是市面上的很多餐厅、食堂的餐具经常会被曝检测出大肠杆菌,这让人们更加坚持餐前用热水烫餐具的习惯了。

根据《GB 14934-2016 消毒餐(饮)具》中的规定,餐具中的主要微生物检测项目为大肠杆菌和沙门氏菌,均为不得检出。

1. 大肠杆菌

大肠菌群被用作判断食品是否被粪便污染的重要指标,反映食品被人或动物肠道菌污染及污染程度的可能性。

当食品中大肠菌群严重污染时,肠道内致病菌(如沙氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌和肠道病毒等)污染机会增加,对人和动物具有潜在危险性。使用了被致病性大肠杆菌污染的餐具,可能会导致腹痛、腹泻、恶心呕吐、便血等症状。如果想要消灭大肠杆菌,需要满足温度在75℃以上,时间达1分钟这个条件,才可将其杀死。

2. 沙门氏菌

被它感染后轻则腹痛、腹泻、呕吐,严重会导致死亡。不过沙门氏菌不耐热,100℃下加热会立即死亡。如果加热温度偏低,则需要延长加热时间,当温度在70℃时,需持续加热5分钟,如果仅有

60℃时,则需要15分钟才会将沙门氏菌消灭。

而我们在餐厅就餐时,服务员提供的水未必是开水,为了避免烫伤消费者,可能都不到60℃。用来冲洗餐具的时候温度还会进一步下降,这就不能起到消毒杀菌的作用。

2022年,温州市消保委以餐馆的不锈钢餐具、自消毒餐具、集中消毒餐具为实验对象,对它们进行人工污染后,通过检测大肠菌群、沙门氏菌项目,对比经不同温度的热水,冲烫不同时间后的餐具细菌残留情况。

结果发现,如果用100℃的水烫餐具并且持续30秒以上,对去除餐具上的细菌效果还是挺明显的;但如果用60℃以下的水冲烫餐具,作用就很微弱了。

所以,关于用热水烫餐具这件事,如果能保证是刚烧开的100℃热水,冲烫餐具30秒还是有一些效果的,能有效地去除一部分细菌。但餐馆的水大多数情况下都不满足这样的温度,冲洗时间也不够,所以几乎没啥大作用。

综上所述,在外就餐时,用热水烫一下餐具,没什么坏处,但也别指望能有明显的消毒灭菌功效。如果水不够热、时间不够长,开水烫餐具基本上没啥用。但想吃得安全、放心,还是要挑干净卫生的餐厅。

大爷清洗海鱼时被扎险丧命

近日,浙江绍兴一位88岁的王大爷(化姓),在清洗海鲈鱼时,不慎被鱼刺扎伤右手手指。

令王大爷没想到的是,不到24小时,他的整只手掌剧烈疼痛、肿胀,王大爷被送入绍兴市人民医院重症监护室救治。

据人民网

清洗海鱼时被扎到,24小时内疼痛肿胀生命垂危

“没想到只是把鱼清洗了一下,竟让我爸躺进了ICU。”

据王大爷的儿子回忆,3天前,王大爷在家中清洗海鲈鱼时,右手小指不慎被鱼刺扎到。“当时他没什么感觉,也没有作任何处理。”

到了傍晚,王大爷的右手开始红肿疼痛,症状急速恶化,右手肿胀蔓延至前臂,皮肤发紫。家属将其送往绍兴市人民医院急诊。

经检查,王大爷右手严重感染,医生怀疑为创伤弧菌感染,紧急为其清创引流,术后因感染性休克将其转入ICU继续救治。

经过重症医学科、手外科、感染科等多学科团队10余天全力救治,王大爷最终脱离了生命危险。目前已顺利脱机拔管,感染指标也逐步恢复正常,即将转入普通病房。

致死率极高,如何预防创伤弧菌感染?

据悉,创伤弧菌,广泛存在于近海海底、海底淤泥和海产品中,分布极广,富含蛋白质的牡蛎、毛蚶、贻贝、对虾的污染率和污染水平较高,海鱼中该菌的污染水平较低,在淡水鱼虾中较少见。感染创伤弧菌后,48小时内死亡率会达到50%以上,如果超过72小时未接受有效治疗,则感染的死亡率将会趋近100%。

一旦感染创伤弧菌,其局部症状有红肿热痛(小伤口突然变“火山口”),周围皮肤发烫、发紫)、闪电溃烂(24小时内可能出现流脓、发黑、起水疱);全身症状有高烧寒战、血压“跳水”(头晕眼花、冒冷汗)、上吐下泻(肠胃像被捅了刀子)。

那么,海洋创伤弧菌“青睐”哪些人群?绍兴市人民医院SICU主任孙雪东告诉记者,创伤弧菌更“青睐”酒精性肝硬化患者;原有肝病以及慢性肝炎的患者;喜欢酗酒,但没有肝病记录患者;遗传性血色(铁)沉着病患者;有慢性疾病,包括糖尿病、风湿性关节炎、地中海贫血、慢性肾衰竭、淋巴瘤患者。

“创伤弧菌这个‘海洋杀手’虽然凶险,但完全可以预防。”孙雪东强调,有时候处理海鲜时的一个防护手套,受伤后的一次彻底消毒,很有可能就是守护生命的关键防线。如果不慎受伤并出现疑似症状,请立即就医。

分类广告 刊登热线:025-84783581、13675161757
地址:洪武北路55号置地广场1806室

遗失

中国共产党南京高等职业技术学校委员会
遗失交通银行软件大道支行开户许可证,账号:320006648018010028679,核准号:Z3010000516204,现声明作废。
张一平
遗失南京工程学院学生证,学号:205211019,声明作废。
遗失孙小萍身份证,证号:320882198610062882,声明作废。

天天出彩

体彩7位数(25089期)
中奖号码:3093718
奖等 本地中奖注数 每注奖额
特等奖 0注 0元

体彩7星彩(25066期)
中奖号码:685744+1
奖等 中奖注数 每注奖额
一等奖 0注 0元

体彩排列3(25154期)
中奖号码:989
投注方式 本地中奖注数 每注奖金
直选 1636注 1040元
组选3 1695注 346元
组选6 0注 173元

体彩排列5(25154期)
中奖号码:98966
奖等 中奖注数 每注奖金
一等奖 98注 100000元

现代快报+ 新媒体品牌矩阵展播

江苏文脉
文质彬彬 含情脉脉

扫码关注江苏文脉