

食品安全系列宣传 2020 年之二十八：



喝奶图“新鲜”？小心这些疾病找上门

科技日报 2020-09-28 作者：陈曦

布病（布鲁氏菌病）最近成为热词。今年9月初，陕西西安市两岁女童因饮用了市面上的鲜羊奶感染布病，引发热议。而8月3日，陕西疾控就曾发布了关于“生奶不能喝”的相关文章，文章表明近期该省已经出现了多起由于喝未经过消毒的生牛羊奶而引起的布鲁氏菌感染病例。

如今，图“新鲜”的人不在少数，许多人认为现挤出来的奶更原生态、更绿色，喝着更放心。事实真的如大家想得这样吗？布病究竟是种什么病？

布病拖成慢性病可致残

布病是由布鲁氏菌侵犯机体后引发的传染—变态反应性的人畜共患传染病。天津市南开医院感染性疾病科和感染管理科主任徐桐柏介绍，布鲁氏菌主要存在于牛、羊、猪等家畜和野生动物中，人接触后亦可被感染。虽然人类普遍易感，但一般情况下，并不会人传人。

“布病一个最明显的症状就是不明原因的持续发热（包括低热），同时伴有夜间盗汗、肌肉和关节酸疼、乏力倦怠、体重降低等症状。”徐桐柏介绍，而且发热会持续很多天甚至数周，症状不加重也不减轻。虽然吃退烧药有效，但是药效一过，体温又会升高。它可致患者全身

乏力而降低劳动能力，严重的甚至丧失劳动能力，所以布病又被称为“懒汉病”。

“布鲁氏菌感染比较特殊，属于胞内菌感染，进入人体内后被白细胞吞噬并在白细胞内繁殖，随白细胞造成血流感染，因此早期影像学检查没有明显病灶，很容易造成误诊和漏诊。”徐桐柏表示，“当出现不明原因持续发热，又有动物接触史或曾饮用过生鲜牛羊乳，一定要告知医生，并通过验血进行细菌培养和血清学检查进行确诊。”

“早期布病的治疗比较容易，目前已有对症治疗的特效药，虽疗程比较长，但可以基本治愈。”徐桐柏提醒，如果布病长时间得不到对症治疗，虽不易造成死亡，但病菌就会进入器官，转为难以治愈的慢性病甚至致残。比如最常见的是病菌进入血液循环丰富的脊椎骨，造成骨髓炎使骨头变形，导致劳动能力丧失；病菌进入生殖系统，造成男性患睾丸附睾炎，从而造成不育。

食物和接触是感染的两大途径

在我国，布病的主要传染源为牛、羊、猪3种牲畜，其中以羊型布鲁氏菌对人体的传播性最强，致病率最高，危害最为严重。那么这些在动物身上的病菌是如何感染给人的？

“首先是‘病从口入’，布鲁氏菌由没有灭菌处理的动物产品（如乳制品）进入人体，导致感染。”徐桐柏介绍，在临床上有时候医生也很疑惑，按理说一般人特别是城市里的人，不会接触到各种牲畜，感染布鲁氏菌的机会不多。但由于盲目追求原生态、鲜嫩的口感等，人们饮用未经消毒或消毒不完全的生羊奶、生牛奶，食用未熟的羊肉、牛肉，甚至品尝各种奇怪的野味，就有可能中招。此外卫生不达标，厨具生熟菜板混用，也会造成食物被病菌污染。

其次是通过破损的皮肤黏膜接触也会造成感染。“这种感染途径主要来自职业接触，特别是从事牛羊养殖的牧民等。”徐桐柏解释，在被病菌感染的牲畜的组织、血、尿、阴道分泌物、流产物尤其胎盘

中，都含有大量布鲁氏菌。人在对牲畜进行屠宰、接生、挤奶等操作时，如果正好皮肤有破损又未戴手套、口罩、护目镜等，病菌就会经由破损皮肤或者黏膜（包括眼结膜）进入到人体内。

虽然在温和条件下，布鲁氏菌可在皮毛、水中和干燥的土壤中存活数周至数月。但它对高温、高湿和光照的耐受性并不强。100摄氏度的干热条件下，7—9分钟即可将其杀灭，80摄氏度的湿热条件下杀菌只需6分钟左右，它在直射阳光下最长也活不过4小时。

“所以对一般人来说，预防布病还是很容易的。”徐桐柏建议，最好购买成品牛羊奶，奶源可靠，消毒杀菌等处理也更专业；生熟案板要分开，以免熟食被生肉上的细菌污染，肉类必须充分煮熟；不要购买来路不明的肉，不要食用野味；不近距离亲密接触动物，接触后要注意卫生，勤洗手。

“如果有布病的类似症状，一定要及时到正规医院就医。”徐桐柏提醒，千万不要自行在家服用退烧药，以免耽误病情。

生鲜奶的“坑”还有很多

西安女童患布病，是生鲜羊奶惹的祸。但生鲜奶的“坑”远不止如此。

“除了布鲁氏菌，李斯特菌也是生鲜奶中常见的致病菌。”徐桐柏进一步介绍，李斯特菌感染人体会引起腹泻、脑膜炎、败血症、流产等疾病，病死率较高。免疫系统健康的人不容易感染李斯特菌，但是孕妇、新生儿、老人和免疫力低下的人容易感染李斯特菌，孕妇的感染概率更是比常人高20倍，这些高危人群感染李斯特菌后死亡率高达20%。

“此外，结核菌在生鲜奶中也比较常见。结核病是由结核分枝杆菌引起的，是一种人畜共患的传染病，可经呼吸道、消化道、损伤的皮肤及黏膜感染。”徐桐柏介绍，在结核菌的分型中，有一型就是牛结核分枝杆菌，人喝了带菌的生鲜奶就会感染结核病。

徐桐柏提醒，生鲜奶里有很多致病菌，直接喝没有灭菌消毒的奶被病菌感染的风险非常大。所以建议大家在喝生鲜奶的时候，要把奶煮沸，煮沸后即可杀死布鲁氏菌。

“如果追求新鲜口感，也可以选择巴氏消毒奶，这种方法处理过的奶能杀灭布鲁氏菌、结核菌等病菌。”徐桐柏说，经过巴氏消毒的奶不会影响到奶的新鲜口感，因此完全没有必要冒险喝直接从牛羊身体里挤出来的“生鲜奶”。

有六七成传染病是人畜共患病

“在所有传染病中，超过 60%的传染病和 75%的新兴传染病是人畜共患病。”徐桐柏介绍，虽然人类感染这种疾病的途径不一，但处理被感染的动物或食用其制品，仍是人畜共患传染病最常见的感染途径。

在我国，沙门氏菌食物中毒多年来一直位居细菌性食物中毒的首位。蛋及蛋制品，是这类病菌最爱出没的地方之一。“污染蛋类的主要是非伤寒沙门氏菌，多存在于禽类的粪便中。沙门氏菌可以通过禽类粪便而污染蛋壳表面，在生食蛋类时就会吃进细菌，只有充分加热，使鸡蛋中心也达到较高温度，才能彻底杀灭沙门氏菌。”徐桐柏介绍，沙门氏菌病可引发急性肠胃炎，甚至菌血症，典型症状包括发热、腹泻、呕吐等，病情可持续 4—7 天，严重时甚至会导致患者死亡。

“还有大肠杆菌 0157: H7，在屠宰场处理牛时，牛肠道内的这种细菌可能会污染牛肉。过去国外大肠杆菌 0157: H7 感染的案例不少是因食用没熟透的牛肉汉堡引起的。”徐桐柏说，大肠杆菌 0157: H7 是导致患者致病的大肠杆菌中，毒性最强的病原菌。它产生的毒素破坏肠道内膜，很少的数量就会让人生病。人被感染后，会出现严重腹泻、血便，甚至急性肾衰竭。