

近期被烫伤的孩子多了

医生:家长先别急着送医院

盛夏来临,儿童居家时间变多,穿着也很单薄,烫伤多发。宁波市第二医院烧伤科近期已接诊多例烫伤患儿,其中最小患者仅11个月。

结合大量临床案例,专家再三提醒广大家长:孩子烫伤后,先别第一时间往医院跑。皮肤脱离热源不代表损伤停止,及时、足量用冷水冲淋20至30分钟,才是减轻损伤甚至逆转轻度烫伤的关键一步。



1 家长一个不留神 11个月宝宝打翻热水被烫伤

“乐医生,我家宝宝不小心打翻了热水!”近日,一对年轻父母抱着11个月大的男童小宝(化名)急匆匆赶到宁波市第二医院烧伤科,找到副主任乐欣求助。

眼前的一幕让人揪心:小宝白皙的胸口、腹部和双臂,皮肤通红了一大片。小家伙哭得嗓子嘶哑,看着格外让人心疼。

原来,事发当天,小宝的父母正在家中忙着做家务,一时疏忽没看住孩子。一个转身的工夫,好动的小宝伸手一把打翻了桌上用来泡奶粉的热水。滚烫

的开水瞬间浇下,顺着胸口、腹部一路漫到双臂。听到哭声后,家长瞬间慌了神,简单用冷水冲洗双臂几分钟,就赶紧抱着孩子赶往当地医院。

由于烫伤创面面积较大、伤情较重,基层医院建议家长送往上级医院,一家人又紧急驱车赶到宁波市第二医院。从烫伤意外发生到入院救治,中间大概间隔了将近两个小时。

入院检查后,小宝被确诊为浅二度烫伤,躯干和双侧手臂创面红肿明显,还起了不少水泡。当天夜里,因为创面应激反应,

小宝的体温飙升至39℃,出现高烧症状。

经过抗感染、规范创面护理等一系列对症治疗,孩子的体温已经平稳,目前仍在住院观察恢复。

小宝的病情稳定后,他的父母又开始担心:“这么一大片烫伤,以后会不会留疤?真怕孩子长大了为此自卑。”乐欣宽慰他们,孩子的创面属于浅二度烫伤,损伤仅停留在真皮浅层,后续坚持规范换药护理,10天至14天创面就能完整愈合,基本不会留下疤痕。

2 冷水持续冲洗20分钟至30分钟 比立刻送医更重要

乐欣在门诊中发现,绝大多数家长都以为,烫伤只是一瞬间的事,烫到之后伤害就结束了,于是第一反应就是送医赶路。但事实上,皮肤表层的水擦干后,皮下残留的余热仍在持续“焖烧”,侵蚀深层组织。

他直言,烫伤黄金急救窗口期内,规范冷水冲淋20分钟至30分钟,远比立刻送医重要。

如果前期冷疗不到位,再加上辗转就医奔波耽误时间,可能让原本轻微的浅二度烫伤,直接加重为深二度烫伤。“不仅愈合周期拉长,孩子多承受长时间疼痛,还极易留下难以消退的色素沉着,严重时甚至会形成终身增生疤痕,对孩子身心造成长久影响。”

如果烫到了胸口、面部这些部位,不方便冷水持续冲洗该怎

么处理?乐欣给出了替代方案:用冷敷代替浸泡。冷疗做完后,再用干净纱布轻轻盖住创面,随后前往医院就诊。“家里没有医用冰袋也没关系,去便利店买一袋冰块,外面裹一层毛巾冷敷。我的患者中,有一位是直接用手巾包着冰箱里的冻肉来就诊的,赶来医院的路上一路冷疗,为自己争取了减轻损伤的机会。”

3 烫伤急救别搞反顺序 牢记实用“冲脱泡盖送”五字诀

为了方便家长快速记住,乐欣总结了业内通用的烫伤急救标准流程——“冲、脱、泡、盖、送”五字诀。具体怎么做呢?

先开常温流动自来水持续冲洗创面20至30分钟,带走皮下余热,轻度发红的烫伤及时冲完甚至能不起水泡;

冲完再小心剪开患处衣物,布料和皮肤粘连千万不能硬扯,避免撕脱表皮扩大伤口;

如果是手脚烫伤可继续用冷水浸泡,如果是不便冲水的烫伤部位,建议用毛巾裹住冰袋冷敷,切记冰块不可直接贴皮肤,防止二次冻伤;

全部冷疗结束后,拿干净纱布轻轻盖住创面,别涂牙膏、草药这类偏方,容易引发感染,还会干扰医生判断伤情;

整套冷疗流程做完,再前往烧伤专科就诊。

他强调,预防永远高于急救,做好日常看护,才能从源头上避免孩子烫伤意外。日常生活中,热水、热汤要放在孩子够不到的高处,餐桌加装隔热垫;照看婴幼儿不能分心,时刻看好孩子;多叮嘱学龄儿童远离明火;在外就餐不要四处追逐奔跑。

记者 庞锦燕 实习生 张雪芸 通讯员 郑轲

男子食用过期腌菜 嘴唇指甲全变紫了 这几类食物最危险

对于腌制菜,不少家庭仍有着“耐储存、久放不坏”的刻板印象。殊不知,因为长期存放、反复食用,过期变质的腌制食材早已成为亚硝酸盐超标的“隐形毒源”。

近日,市民陈师傅食用家中存放已久的腌菜后,仅一小时便出现明显身体不适。起初表现为头晕恶心、胃部胀痛、反复呕吐,随后症状快速加重,嘴唇、耳廓、手指指甲等部位逐渐呈现异常青紫色,同时伴随浑身乏力、心慌胸闷、精神萎靡等严重不适。家属发现患者异常的青紫体征后,第一时间将其送往宁波市中西医结合医院急救医学中心。

接诊医师钟子未介绍,实验室检查结果显示,患者体内高铁血红蛋白数值远超正常标准。结合患者明确的过期腌菜食用史、典型临床症状及化验结果,医院快速确诊为急性亚硝酸盐中毒,为救治争取了宝贵时间。

明确病情后,医院立即启动急性中毒急救应急预案,为患者开展系统性对症救治。经过紧急救治,陈师傅皮肤青紫症状迅速消退,头晕、胸闷、呕吐等不适症状显著缓解,各项生命体征逐步平稳。

宁波市中西医结合医院急救医学中心谭炼副主任医师提醒,亚硝酸盐是腌制食品中高发的有害毒素。当食品过期变质、常温久放、存放周期过长时,环境中的微生物会大量繁殖,持续将蔬菜中的硝酸盐转化为亚硝酸盐,导致毒素大幅堆积,严重超标。

谭炼特别提醒,除了过期腌菜,隔夜剩菜、变质卤味、久放熟食等都是亚硝酸盐超标的重灾区,也是家庭食品安全的常见漏洞。亚硝酸盐进入人体后,会直接破坏血液的携氧能力,造成全身组织器官缺氧。轻度中毒会引发恶心、头晕、乏力、口唇发紫等症状,重度中毒可快速诱发昏迷、呼吸衰竭、多脏器功能损伤,若救治不及时,短时间内即可危及生命。

为筑牢市民饮食安全防线,急救医学中心王后兴主任医师强调了四项重要食品安全提醒,破除大众认知误区。

首先,摒弃“腌菜越放越安全、越放越入味”的错误观念,无论是自制腌制蔬菜,还是袋装、真空包装腌制熟食,均有明确保质期,过期腌制食品坚决不食用。

其次,腌制食品需全程低温冷藏保存,尽量缩短存放周期,在最佳食用期内吃完,自制腌制品存放时长切勿超过半年。

同时,日常食用隔夜饭菜、久放熟食前,务必仔细检查食材状态,若出现异味、发黏、色泽暗沉异常等变质情况,需立即丢弃,尤其是夏季,更应该加强检查。

最后,若食用久放、过期腌制食品或熟食后,出现口唇发紫、头晕呕吐、胸闷乏力、浑身发沉等异常症状,需高度警惕亚硝酸盐中毒,切勿居家观察拖延,必须第一时间就医诊治。

记者 任诗妤 通讯员 钟子未 徐锦龙



图片由AI生成