

# 毛霉菌普遍存在周圍環境



健康資訊

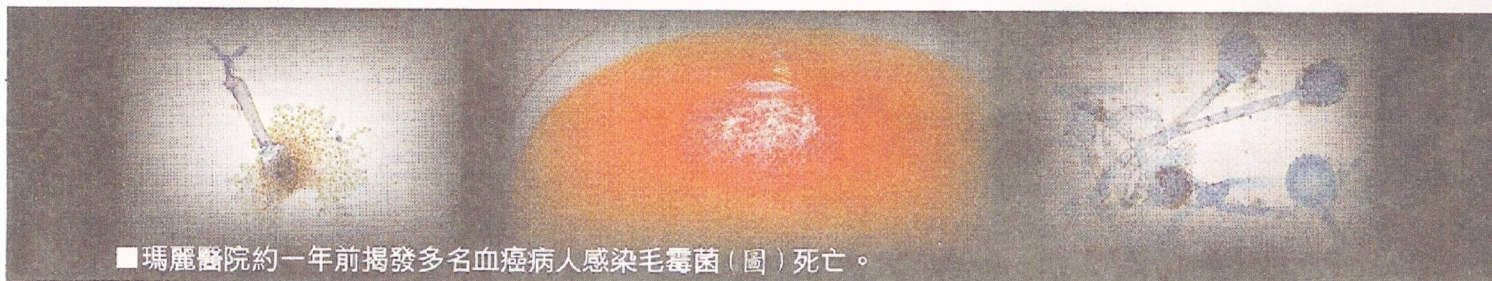
毛霉菌存在於周圍環境，如食物、泥土、樹木甚至木筷子等，令人防不勝防。瑪麗醫院亦曾連環爆發毛霉菌，14名病人感染的毛霉菌品種為小孢根霉菌，當中6人死亡。院方進行大規模調查，發現元凶是病人服食的藥物別嘌醇，含有大量毛霉菌致命。

瑪麗醫院 08 年起有多名患急性血癌或淋巴瘤等病人，先後感染毛霉菌，其中一名男童腸臟「爛到黑晒」，切除壞死腸臟後最終不治。

## 感染後死亡率高

該院曾發現便利店售賣的兩款食物含菌，但其後證實由含菌藥物引致大爆發。

港大微生物學系教授胡劍逸表示，毛霉菌死亡率很高，很多時即使處方正確藥物，亦不能殺死該菌。原本治療方法是要減少病人使用抑制免疫系統藥物，但因受感染病人一般要治療癌症，或剛進行器官移植需要服藥，故治療有一定難度。免疫力低人士要預防感染，應進食經煮熟食物，不應進食預先包裝食物。



■瑪麗醫院約一年前揭發多名血癌病人感染毛霉菌(圖)死亡。

# 本港多次發現新細菌病毒



■本港 03 年令人人戴上口罩的沙士病毒，是由港大首先發現。

【本報訊】香港大學微生物學系過去多次發現全球新品種細菌或病毒，最重要的相信是 03 年在一個個醫護人員及病人倒下、全港陷入恐慌之際，該系抓出元凶沙士冠狀病毒。該系教授胡劍逸也先後發現常存在於淡水魚及水塘的香港海鷗形菌，以及存在於人體口腔內的中華鏈球菌。

香港海鷗形菌是港大微生物學系於 01 年全球首次發現，因在顯微鏡下該菌外形彎曲似海鷗飛翔，加上由該系發現獲命名權，因而將之命名。該菌主要存在於淡水魚中，尤其是魚肉及魚腸；若魚類帶菌而未經徹底煮熟便進食，可

引致嚴重腸胃病。是次發現對醫學界及市民非常重要，提醒市民進食生滾魚粥等美食有一定風險。近年該系進一步研究發現，香港海鷗形菌亦存在於本港水塘，田雞及其他海產。

## 03 年港大發現沙士

另一種由該系發現的新細菌是中華鏈球菌，該菌存在於人體口腔內，若整牙時不小心，細菌便可入血，導致心瓣發炎。慢性心瓣病患者整牙需前須先服用抗生素防菌。此外，03 年港大微生物學系發現在本港造成近三百人死亡的沙士冠狀病毒，獲世界衛生組織讚賞。