

Wie das “New England Journal of Medicine”, eine angesehene Fachzeitschrift für Medizin, berichtet, habe sich die linke Hand des Mannes innerhalb kürzester Zeit blau-violett verfärbt.

Nach zwölf Stunden schwoll sie zudem übermässig an, es bildeten sich Blasen und Blutergüsse. Da eine lokale Erstbehandlung ohne Erfolg blieb, musste der Mann ins Krankenhaus.

Zwei Tage danach hatte er zudem hohes Fieber und starke Schmerzen. Die Diagnose: *Vibrio vulnificus* - eine bakterielle Infektion, die Durchfall, Erbrechen und Hautreaktionen zur Folge haben kann.

25 Tage nachdem der Mann die rohen Lebensmittel zu sich genommen hatte, musste sein Unterarm letztendlich amputiert werden.

Wie das Fachmagazin schreibt, sei der 71-jährige Koreaner für eine bakterielle Infektion anfällig gewesen. Aufgrund einer Diabetes-Erkrankung sowie Bluthochdrucks und einer fortgeschrittenen Nierenerkrankung war das Risiko besonders hoch.

Quelle: <https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMicm1716464>

Generell sollte man auf rohen Fisch, rohe Meerestiere (Früchte) und rohes Fleisch verzichten. Meerestiere, auch Seetiere sind voller Schwermetallen und Nanopartikel aus Plastik. Hinzu kommen Keime, die wir mitessen und tödlich enden können. Bandwürmer oder Bandwurmeier gehören schon fast automatisch zu rohem Fisch.