

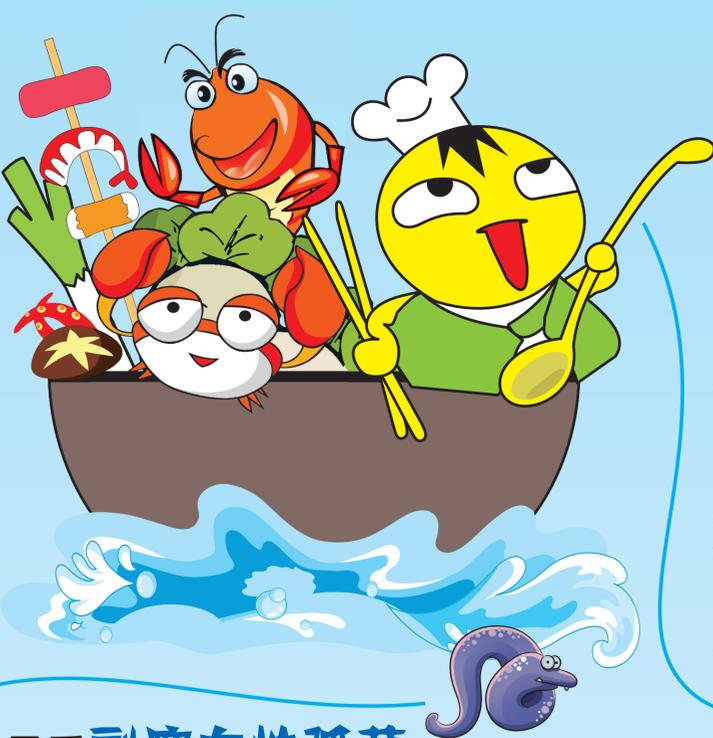
小心 海产品中的细菌

——预防副溶血性弧菌感染小知识



什么是副溶血性弧菌？

副溶血性弧菌属弧菌科弧菌属，嗜盐畏酸，对热敏感，90℃下1分钟灭活。对低温及高浓度氯化钠抵抗力强。副溶血性弧菌分布极为广泛，其自然生存环境为近海岸和海湾的水域。



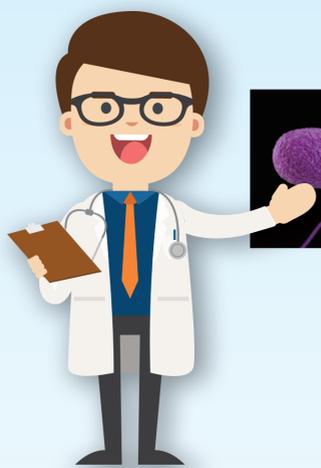
感染副溶血性弧菌后会有什么症状？

从进食副溶血性弧菌污染的食品到发病，快的可以2个小时，慢的要40小时才出现症状，多数人群在食用后14-20小时发病。发病急，腹痛和腹泻首先出现，也最常见，其次为恶心、呕吐、畏寒和发热。

最容易受副溶血性弧菌污染的食品有哪些？



带菌率较高的海产品有生蚝、蛭、杂鱼、寻蟹、梭子蟹、贻贝、虾、带鱼、墨鱼等。



怎么预防副溶血性弧菌感染？

- 冷藏贮运：贝类产品贮运温度应低于7.2℃以控制该菌的繁殖；
- 烧熟煮透：56℃加热5分钟或90℃加热1分钟可将其灭活；
- 防止生熟食操作过程交叉污染；
- 夏季厨房应加强通风降温，剩余食品要放置冰箱，隔餐或过夜的食物再次食用前应充分加热。

广东省卫生健康委员会
广东省疾病预防控制中心



健康广东



广东疾控