

## 怎么预防副溶血性弧菌感染？

- ① 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；
- ② 烧熟煮透：56℃加热5分钟或90℃加热1分钟可将其灭活；
- ③ 防止生熟食物操作过程交叉污染；
- ④ 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。



如需获取更多健康相关资讯，请登录

广东省卫生健康委员会  
[wsjkw.gd.gov.cn](http://wsjkw.gd.gov.cn)

广东省疾病预防控制中心  
[cdcp.gd.gov.cn](http://cdcp.gd.gov.cn)



健康广东



广东疾控

# 小心 细菌

海产品中的

——预防副溶血性弧菌感染小知识



广东省卫生健康委员会  
广东省疾病预防控制中心

## 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。



## 副溶血性弧菌

### 感染的高发地区和季节是什么?

每年5~11月是副溶血性弧菌感染的多发季节，高峰集中在7~9月。沿海地区发病率较高。随着交通运输条件的改善和生活水平的提高，内陆地区副溶血性弧菌发病率逐年升高。副溶血性弧菌已成为我省引起夏秋季感染性腹泻最常见的病原菌。



## 最容易受副溶血性弧菌污染的食品有哪些?



副溶血性弧菌引起的食源性疾病多与进食或接触海产品有关，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。除海产品外，肉、禽、咸菜和凉拌菜亦可引起副溶血性弧菌感染，主要因交叉污染所致，如烹调过的食物盛于被污染的容器内或使用被污染的厨具再加工其他食品。

## 什么样的人容易感染副溶血性弧菌?

男、女、老、幼。



## 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。

腹痛多表现为剧烈上腹绞痛，一般呈阵发性，位于上腹部和脐周，部分伴压痛。

腹泻每日3~20余次不等，大便性状多样，多数为黄水样或糊状。吐泻严重患者常有脱水表现。

