**被弧菌污染的水和贝类**

弧菌是可引起疾病的细菌。食用生的或未煮熟的贝类，尤其是牡蛎，或接触受污染的水，可能会带来健康风险，包括胃肠道疾病、伤口感染和败血症（一种血液感染）。气候变化会增加洪水风险，并导致海水温度升高，从而增加沿海水域弧菌的数量。

**什么人的风险更高？**

* 65 岁以上的人群
* 5 岁以下儿童
* 孕妇
* 免疫系统受损人士
* 肝病或地中海贫血患者
* 食用生贝类（尤其是牡蛎）的人士
* 服用抗酸剂等降低胃酸水平药物的人士

**我们能做些什么？**

* 了解弧菌感染的迹象：腹泻、胃痉挛、恶心、呕吐和发冷
* 当存在开放性伤口或割伤时，避免皮肤接触温暖的海水
* 如果在食用贝类或接触受污染的水后出现任何这些迹象，请就医
* [了解有关弧菌的更多信息](https://www.mass.gov/info-details/vibrio-parahaemolyticus#:~:text=What%20is%20Vibrio%20parahaemolyticus%3F,in%20wound%20and%20blood%20infections.)

**如需了解详细信息，请访问：[mass.gov/ClimateAndHealth](http://www.mass.gov/ClimateAndHealth)**

**Bureau of Climate and Environmental Health**

**Environmental Toxicology Program**

**Massachusetts Department of Public Health**