



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](#)



如需了解详细信息，请访问：
mass.gov/ClimateAndHealth



Bureau of Climate and Environmental Health
Environmental Toxicology Program
Massachusetts Department of Public Health