**被弧菌污染的水和貝類**

弧菌是可引起疾病的細菌。食用生的或未煮熟的貝類，尤其是牡蠣，或接觸受污染的水，可能會帶來健康風險，包括胃腸道疾病、傷口感染和敗血症（一種血液感染）。氣候變化會增加洪水風險，並導致海水溫度升高，從而增加沿海水域弧菌的數量。

**什麼人的風險更高？**

* 65 歲以上的人群
* 5 歲以下兒童
* 孕婦
* 免疫系統受損的人
* 肝病或地中海貧血患者
* 食用生貝類，尤其是牡蠣的人
* 服用抗酸劑等降低胃酸水準藥物的人

**我們能做些什麼？**

* 瞭解弧菌感染的跡象： 腹瀉、胃痙攣、噁心、嘔吐和發冷
* 當存在開放性傷口或割傷時，避免皮膚接觸溫暖的海水
* 如果在食用貝類或接觸受污染的水後出現任何這些跡象，請就醫
* [瞭解有關弧菌的更多資訊](https://www.mass.gov/info-details/vibrio-parahaemolyticus#:~:text=What%20is%20Vibrio%20parahaemolyticus%3F,in%20wound%20and%20blood%20infections.)

**如需瞭解詳細資訊，請瀏覽：[mass.gov/ClimateAndHealth](http://www.mass.gov/ClimateAndHealth)**

**Bureau of Climate and Environmental Health**

**Environmental Toxicology Program**

**Massachusetts Department of Public Health**