



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](#)

