

食用貝殼類水產的安全保障措施



蠔、蛤（蜆）、淡菜、鳥蛤和扇貝（帶子）等雙殼貝類水產，有時會與由細菌、毒素和病毒引發的疾病有關

- **副溶血性弧菌**（*Vibrio parahaemolyticus*）是存活於卑詩省沿岸水域的一種細菌。通常在夏季發現。
- **有何徵狀？**
腹瀉、痙攣、噁心和嘔吐。
- **如何致病？**
進食生的或未經煮透的貝殼類食物，或吃下經煮熟但受到污染的海產。
- **麻痺性貝類食物中毒**（英文簡稱PSP）的致病毒素可以**危及性命**。這種毒素在**紅潮**期間出現，亦存在於看來正常無異的潮水中。
- **有何徵狀？**
暈眩、視力模糊、口和四肢產生麻痺和刺痛感覺，嚴重者甚至出現呼吸停止的情況。
- **如何致病？**
無論進食生的或已煮熟的貝殼水產，均有機會染病。煮熟受污染水產，並不能將所含PSP毒素消滅。採捕貝類水產前，先查看有關採捕區是否開放。

我怎知道個別地區是否開放予公眾採捕貝殼類水產？

致電漁業及海洋部（Department of Fisheries and Oceans）查詢（電話：**604-666-2828**或免費電話**1-866-431-3474**），或瀏覽該部門網址：

<http://www.pac.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/contamination/biotox/index-eng.htm>

開放區內的貝殼類水產，可能仍會受到副溶血性弧菌污染。你可採取下列措施，以防染病。

如何預防患病？

- 將貝殼類水產在4°C（即40°F）以下的氣溫冷藏，或冷凍至-18°C（0°F）。煮食時加熱至90°C（194°F），並維持90秒。
- 只待潮退時，在漁業及海洋部公布開放的區域，沿水邊範圍採捕。採獲海產須即時冷藏。
- 處理生的海產後洗手。
- 供即食用的海產，只可使用經處理的食水沖洗。



如不幸病倒，則如何是好？

你應看醫生，並聯絡所屬地區的衛生局。電話號碼見電話簿藍頁。

欲知更詳盡資料，可到網址：<http://www.bchealthguide.org>，閱讀卑詩健康檔案（BC Health Files）。



BC Centre for Disease Control
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

本文件載於以下網頁：

<http://www.bccdc.ca/foodhealth/fish/ShellfishHarvesting.htm>

