



卫生部要求各地不能放松鼠疫防治工作

卫生部日前发布2004年第六次食品卫生预警公告。应谨防摄食生鲜水产品导致的食源性寄生虫病。食源性寄生虫病是指进食生鲜的或未经彻底加热的含有寄生虫虫卵或幼虫的食品而感染的一类疾病的总称。近几年，随着居民饮食模式的多样化，提供生鲜及未彻底加热的水产品的食品生产经营单位和摄食的人群数量呈上升趋势，由此引发食源性寄生虫病的发病率大幅度升高。

目前，对人类健康危害严重的食源性寄生虫有华枝睾吸虫（又称肝吸虫）、卫氏并殖吸虫（又称肺吸虫）、姜片虫、广州管圆线虫等。通常这类疾病是通过进食生鲜的（生鱼片、生鱼粥、生鱼佐酒、醉虾蟹）或未经彻底加热（如涮锅、烧烤）的水生动植物感染，而抓鱼后不洗手或用口叨鱼、使用切过生鱼的刀及砧板切熟食、或用盛过生鱼的器皿盛熟食也能使人感染，饮用含有囊蚴的生水则是感染姜片虫的另一种重要方式。

感染食源性寄生虫病后可出现不同的症状或体征：华支睾吸虫病的危害主要是肝受损，轻症者可出现胃肠道不适症状，重者常有肝肿大、肝区疼痛、肝硬变腹水甚至死亡；感染肺吸虫囊蚴后，童虫或成虫在人体组织与器官内移行，若寄居在肺，患者有咳嗽、胸痛，寄居在脑则出现癫痫、偏瘫等，寄居在肝主要表现为肝大、肝痛，寄主在皮下则形成移行性包块或结节；感染姜片虫后可出现腹痛、腹泻、营养不良等；广州管圆线虫的幼虫在人体移行，病变集中在脑组织，可引起剧烈头痛、恶心、呕吐、发热及颈硬等，严重者有瘫痪、嗜睡、昏迷甚至死亡。

食品生产经营者和消费者应避免提供或食用被寄生虫污染的水产品，可采取以下预防措施：1、避免进食生鲜的或未经彻底加热的鱼、虾、蟹和水生植物；2、不喝生水，不吃生的蔬菜；3、不用盛过生水产品的器皿盛放其它直接入口食品；4、加工过生鲜水产品的刀具及砧板必须清洗消毒后方可再使用；5、不用生的水产品喂饲猫、犬等。

