

# “吃货”注意了，警惕海鲜里的“致病杀手”

## 记者围观实验，专家支招如何安全吃海鲜

本报记者 潘旭萍 陈立波 通讯员 嵇国强

醉虾醉蟹、三文鱼刺身、腌鱼……美味的海鲜，是每一个“吃货”挡不住的饕餮。但也总有人因为吃海鲜“闹肚子”，这是为什么？

昨天，杭州市市场监管局联合浙江大学开展了一场实验，记者在现场终于找到了这其中的罪魁祸首，参与此次实验的专家告诉记者，在尽情享用海鲜的时候，需警惕“副溶血性弧菌”食物中毒。



### 残留菌种不可忽视



“海鲜中存在一种名叫‘副溶血性弧菌’的致病菌，进入人体胃肠道后，人体会出现恶心呕吐、腹痛腹泻、水样便等症状。尤其是体质差的人群，比如孕妇、老人、小孩等，反应更为明显。”浙江大学生物系统工程与食品科学学院教授沈立荣告诉记者，本次实验模拟家庭厨房环境，用砧板先后切海鲜、熟食，观察这种菌类会不会随着砧板、菜刀转移到熟食中。

实验室里，实验人员童盛芳早早准备好了象征海产品、熟食品的生带鱼和烤鸡。首先，她将生带鱼切成块状，放入样品A的袋中。随后，她用简单擦拭过的砧板、菜刀切烤鸡，部分烤鸡块放入样品B的袋中。最后，她另取了一套干净的砧板、菜刀，重新切了一次烤鸡块，这部分鸡块放入了样品C的袋中。同时，她将剩下的未切过的烤鸡块放入了样品D的袋中。

童盛芳将4组样品磨碎后进行前处理，并加入液体培养基进行增菌培养。“这一步的目的是，提取样品中残留的菌种，便于实验观测。”童盛芳将培养后的增菌液分离纯化后，在弧菌显色培养基上进行划线接种。

记者注意到，样品A检出了“副溶血性弧菌”，在培养基平板中呈连续分布状态；样品B也检出了该菌种，但数量较A少，呈断断续续分布状态，样品C、D均未检出该菌种。

“这说明，海鲜中常带有‘副溶血性弧菌’，处理过海鲜的砧板、菜刀上极易残留菌种，即便用水冲洗、简单擦拭过，也会在之后切熟食时，不小心将菌种带入熟食中。”沈立荣说道。



### 海鲜最好要煮熟食用

“‘副溶血性弧菌’有其生长条件，无盐的环境下不能繁殖，高温加热5-10分钟就会失活，食醋环境中1-3分钟就会死亡，并不会长期留存。”沈立荣建议，海鲜最好烧熟煮透，吃的时候可以选择搭配醋。至于刀具砧板，有条件的的家庭可以备两套，分开切生食和熟食。若是只有一套用具，最好先切熟食再切海鲜，切过海鲜的用具一定要用高温、洗洁精清洗。

“‘副溶血性弧菌’主要生存在浅海地带，尤其贝类居多，所以煮贝类食品时必须在开口后继续煮5-10分才行。”沈立荣说，该菌种在深海环境中难以存活，因此喜欢吃三文鱼、北极贝等刺身的“吃货”不必太担心。

那么，食用风味独特的醉虾醉蟹，是否也有致病风险？“醉虾醉蟹一般用的湖虾湖蟹，主要问题是寄生虫，过量食用者极易感染肺吸虫病。”据悉，该病虫卵主要寄生在肺部，患者发病后，会咳嗽、呼吸困难、血痰、胸痛等。记者了解到，醉虾醉蟹的市场准入门槛高，一般要求厂商上报工艺标准，经审核通过才能入市，上市时间在每年11月到明年5月。“这是为了错开细菌、寄生虫的繁殖高峰期。另外，不要网购三无醉虾醉蟹，消费者应该挑品牌购买。”沈立荣说。