

嘔！一口魚生或吃掉上百條肝吸蟲？！

10-06-2022 深圳市場監管 深圳市消費者委員會

天氣越來越熱了，又到了喝冷飲、吃涼拌菜的季節，冰冰涼的，特別開胃。不過在這個季節，很多人還有這麼一個飲食偏好--淡水魚生。



咱們廣東人的飲食習慣，推崇一個“鮮”字。為了追求“鮮”，更是喜歡感受食品本來的味道，所以，魚生便成了很好的食材。尤其在海鮮店，餐桌上更少不了這份美味，魚生搭配的拌料眾多，每一口魚生下肚，口感鮮甜爽滑，而且切的刀工非常講究，每片都薄如蟬翼，冰鎮過後口感更佳。

但是在享受美食的同時，也是有“代價”的。據新聞報導，有人因進食淡水魚生而患上腫瘤，醫生從該患者肝臟中取出了上百條肝吸蟲，而這些肝吸蟲就是通過生吃淡水魚，進入人體肝臟的。要哭了，該如何表達對魚生的又愛又恨之情！！

疾控專家提醒

生吃淡水魚，肝吸蟲囊蚴會進入人體，在肝膽管內寄生產卵並分泌有毒物質，從而引發一系列併發症。那麼肝吸蟲到底是什麼？通過哪些途徑傳播到人體身上呢？肝吸蟲感染會有什麼危害？一起來看：

溫馨提醒

不要嘗試未經烹飪過的淡水魚生，不吃生蝦、生魚粥等，未經高溫加熱的食物，須從源頭上斷絕肝吸蟲進入人體的可能。

要保持健康的生活習慣，注意身體鍛煉，保證充足睡眠，增強自身免疫力。

來源：深圳市場監管、南方網、廣州衛健委廣東省疾病預防控制中心轉載請
注明出處