



生的淡水魚與乙型鏈球菌

乙型鏈球菌，常見於哺乳類動物、兩棲類及魚類體內，其感染可能與接觸淡水水產或進食未經徹底煮熟的淡水水產有關。

給市民的建議：

- ◆ 切勿進食任何淡水魚生、未經烹煮或未完全煮熟的淡水水產；
- ◆ 選購時，避免徒手觸碰水產及其養飼用水，一旦觸碰了，應儘快正確清潔雙手；
- ◆ 在家中處理水產應配戴手套，並在處理後正確清潔雙手；
- ◆ 生熟食品分開擺放，並用不同刀具及砧板分開處理，避免交叉污染；
- ◆ 在處理水產時被刺傷，應立即清潔和消毒傷口，以防水敷料妥善保護傷口；
- ◆ 若發現傷口感染、發炎或發燒等病徵，應立即求醫。

