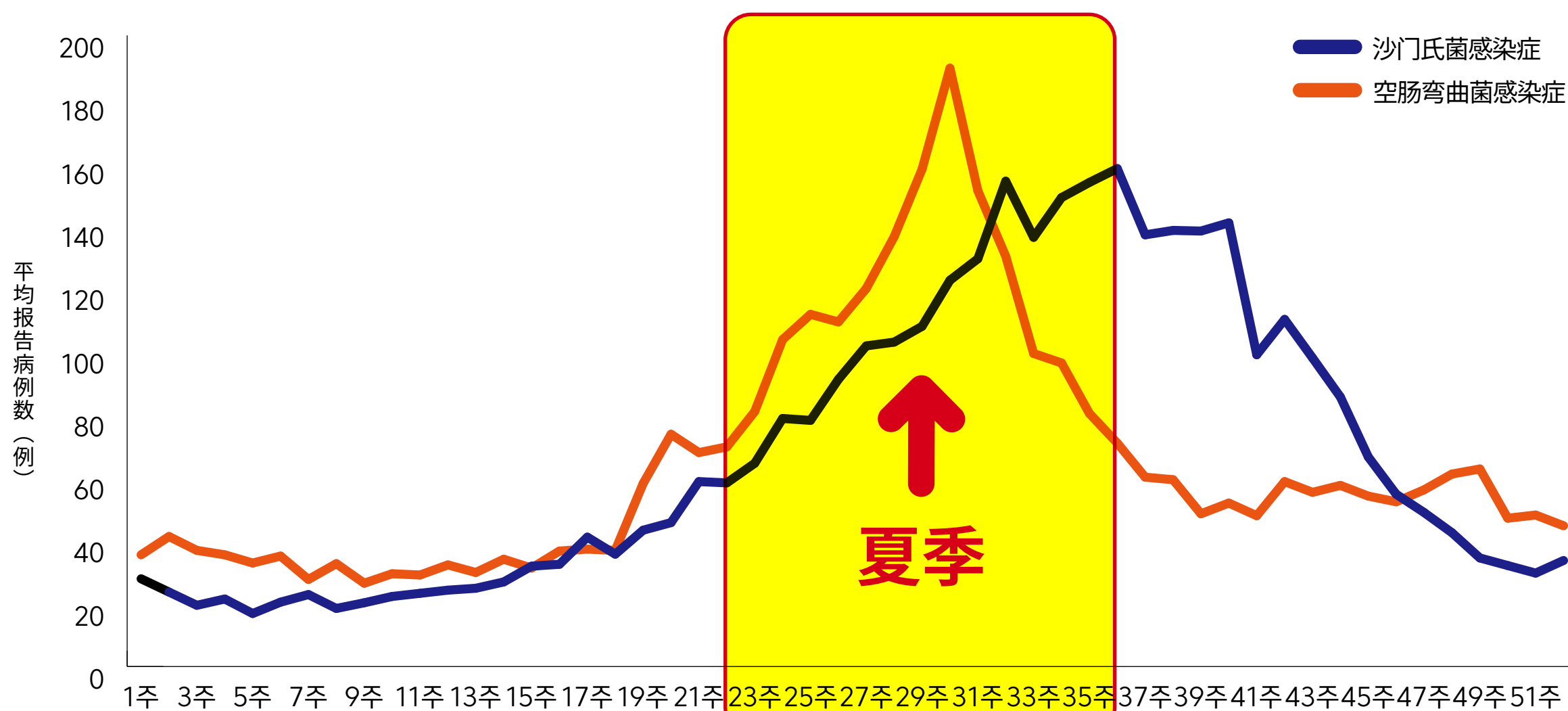


夏季， 需注意的水源性及食源性传染病

什么是水源性及食源性传染病？

因摄入被细菌、病毒等污染的水或食物，而出现呕吐、腹泻、腹痛等肠道症状的疾病

2021~2025年沙门氏菌、空肠弯曲菌感染症每周平均报告病例数



资料来源：疾病管理厅传染病门户网站、肠道感染症样本监测统计

尤其是在高温潮湿的**夏季**，
由引起腹泻、腹痛、
呕吐等症状的**细菌**所导致的
肠道感染症发病率明显增加！

主要致病菌

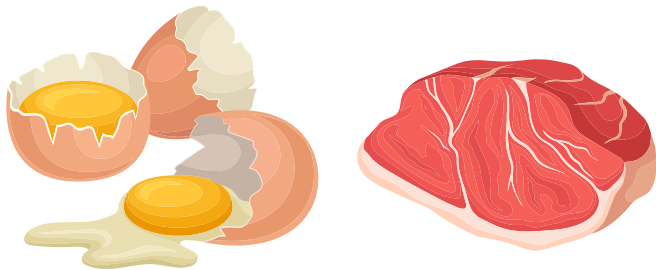
沙门氏菌感染症

潜伏期

6个小时~10天
(通常为6~48小时)

主要致病食物

生鸡蛋、未熟透的鸡蛋及蛋制品、
受污染的肉类及肉类加工品



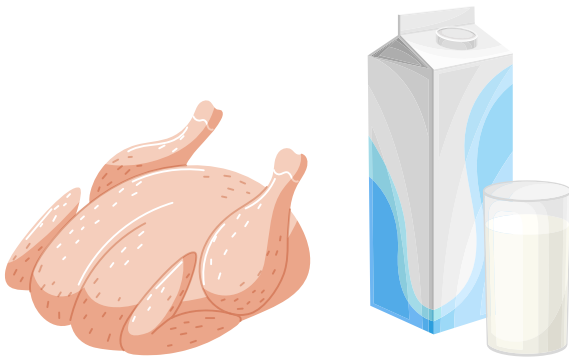
空肠弯曲菌感染症

潜伏期

2~10天 (通常为2~5天)

主要致病食物

未熟透的肉类 (尤其是鸡肉等禽肉类)、
未杀菌的乳制品



主要症状



腹痛、腹泻



呕吐、恶心



发热、头疼



主要预防守则



养成**正确洗手**的习惯



食物要彻底**煮熟**后再食用



水要烧**开**后再喝



蔬菜、水果要用干净的水
充分清洗后再吃



有腹泻症状时，**禁止烹饪及
准备食物**



卫生烹调食品
*刀具和菜板在烹饪后要进
行消毒，鱼类、肉类、蔬菜
等要分类使用不同的菜板



若出现**腹泻、呕吐**等症状，
请禁止烹饪食物，
若疑似出现**2人以上**的集体感染时

 请拨打**1339** 疾病管理
厅呼叫中心或前往附近的
保健所进行申报！

