

卫生部公告2006年第15号 - - 关于防止食源性寄生虫病的发生的公告 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文
https://www.100test.com/kao_ti2020/319/2021_2022__E5_8D_AB_E7_94_9F_E9_83_A8_E5_c80_319180.htm 卫生部公告（2006年第15号）近期，北京市发生一起因食用凉拌螺片引起的广州管圆线虫病暴发的事件，北京市卫生部门已部署将生吃或半生吃的淡水螺类食品纳入夏季食品、生活饮用水专项卫生监督检查范围。针对摄食生鲜水产品可能感染食源性寄生虫病的健康风险，卫生部2004年发布了第6号食品卫生预警公告，警示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。我部2005年对餐饮单位出售的1165份水产品样品进行抽检，发现其中147份水产品含有寄生虫或副溶血弧菌，检出率为12.6%，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。摄食生鲜水产品是一种危险饮食行为，可能导致严重的健康损害。为保护消费者的健康，防止食源性寄生虫病的发生，卫生部提醒食品生产经营者和消费者应当采取以下预防措施：一、餐饮单位应严格按照《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》的要求采购、加工水产品，不得提供可能被寄生虫污染的生食水产品。制作生食海产品，应在专间内使用专用工具和容器加工，避免交叉污染；二、消费者应避免进食生鲜的或未经彻底加热的水产品和水生植物，不饮用生水；100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com