

土拨鼠虽萌，也会传播鼠疫

国家卫健委和国家疾控局提示勿捕捉或饲养

电影《哪吒2》火了，连带着土拨鼠也火了一把。不过土拨鼠虽萌，也能传播鼠疫。25日，国家卫生健康委和国家疾控局发布提示：鼠疫不仅通过老鼠传播，自然界的鼠类、旱獭等很多啮齿类动物都有可能传播鼠疫。围观和逗乐土拨鼠属于高危行为，更不要捕捉或饲养土拨鼠。

综合新华社、央视新闻



喜马拉雅旱獭 图片来源:四川疾控

土拨鼠是什么“鼠”？

土拨鼠又称旱獭，是一种常见于我国西北地区的啮齿类动物。土拨鼠是国家二级保护动物，被列入《世界自然保护联盟》2016年濒危物种红色名录。

我国分布有4种旱獭：灰旱獭、长尾旱獭、西伯利亚旱獭和喜马拉雅旱獭。其中，喜马拉雅旱獭分布最广、数量最多，且在热门旅游景区非常常见。大家在网络上经常看到的咆哮“土拨鼠”，其实就是喜马拉雅旱獭。

鼠疫如何传播？

土拨鼠看着十分可爱，但它是我国甲类传染病——鼠疫的主要传染源之一。人一旦感染鼠疫，患者会突然出现高热、淋巴结肿大的症状，病情常常迅速恶化，死亡可能性极高。所以，土拨鼠再“萌”，也不要与其亲密接触，围观和逗乐土拨鼠属于高危行为。

根据健康科普，鼠疫主要通过病媒生物传播、接触传播和飞沫传播。在自然疫源地，病媒生物传播是最主要的传播方式，跳蚤是传播鼠疫的主要媒介，寄生在土拨鼠身上的跳蚤感染鼠疫菌后再叮咬人，即可造成人的感染。接触传播是指人接触染疫的土拨鼠时，或接触鼠疫患者的排泄物、分泌物时，病菌通过皮肤表面伤口或黏膜进入体内而造成感染。此外，肺鼠疫患者的飞沫被他人吸入后也可造成感染。

如何预防鼠疫？

如何预防鼠疫？疾控专家提示，一是要避免接触，远离土拨鼠及其洞穴，不要捕捉或饲养土拨鼠；二是做好个人防护，在野外活动时，穿长袖衣物和使用驱虫剂，防止跳蚤叮咬；三是维护环境卫生，疫源地居民应保持居住环境清洁，防止啮齿动物和跳蚤孳生；四是做好健康监测，如果接触了土拨鼠并出现可疑症状，应立即前往最近的医疗机构就医并告知医生接触史。

存在食品安全风险 四季豆这样吃更安全



农民在采摘四季豆 新华社发

新鲜四季豆味道鲜美、营养价值高，深受消费者喜爱。然而专家提醒，四季豆等豆类含有皂素和红细胞凝集素，如果烹饪不当，极易引发中毒。另外，除了四季豆，还有一些春季“第一口鲜”食用时需要小心。

小小四季豆可能引发大问题

中国农业大学营养与食品安全博士后王国义解释，皂素主要存在于豆荚外皮中，对人体消化道黏膜有较强的刺激性，可引起胃肠道局部充血、肿胀甚至出血性炎症；红细胞凝集素则主要存在于豆粒中，能破坏红细胞并引发凝血，导致人体出现强烈的呕吐反应。

西南医科大学附属医院急诊医学部副主任医师曹洪英提示，四季豆中毒症状一般发生在进食烹饪不当的四季豆后1.5~4小时。主要为胃肠道症状，表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等，也可能伴随头痛、头晕、胸闷、心慌、冷汗、脱水、胃灼烧感、四肢麻木等症状。重度中毒还可能进一步出现嗜睡、抽搐、意识障碍、呼吸困难、无尿，甚至溶血性贫血、黄疸、血红蛋白尿等症状，威胁生命健康。

“不管是在外聚餐还是在家吃饭，如果多人出现这些症状，就要怀疑是否是食物中毒。”曹洪英建议，“如果有类似症状发生，务必及时前往医院急诊科进行诊断治疗。”

美味不能停，这样吃更安全

风险这么大，四季豆还能吃吗？国家食品安全风险评估中心副主任刘兆平介绍：“预防四季豆中毒的最好方法就是充分烹调，确保烧熟煮透。”皂素和红细胞凝集素都可被高温破坏，充分煮熟后可以放心食用。

浙江大学和杭州市场监管部门于2019年进行的一次对照实验显示，用开水分别煮5分钟、10分钟的样品四季豆中仍有红细胞凝集素，而煮了20分钟和30分钟的样品四季豆中没有检出。

“并不是说四季豆让人中毒，而是没煮熟的四季豆会引起中毒。”成都川菜博物馆副馆长张辉强解释，如果食材用量大，加工时间紧，容易因追求色泽和口感而忽视充分烹调，另一方面如果大锅制作菜肴，容易出现受热不均从而导致四季豆夹生。

因此，张辉强建议，烹调前最好把四季豆两头的尖及荚丝去掉，在水中泡15分钟。在烹调过程中，首先注意菜量不能超过锅的一半；用油翻炒后，加适量水，盖上锅盖，保持100℃小火焖10余分钟；最后用铲子翻动，使其均匀受热。

春季这些食品风险也需警惕

春季到来，各类新鲜食材陆续上市。除了四季豆，还有哪些食材需小心处理、烹饪？专家提示，野生蘑菇、野菜和春笋等也容易导致食物中毒，需要特别注意。

我国有毒野生蘑菇有数百种，仅凭颜色、生长环境等经验难以准确判断毒性。专家建议，最好规避风险的方法就是不采摘、不购买、不食用不认识和不熟悉的野生蘑菇。

很多人爱好春天的“第一口鲜”，对春季野菜青睐有加。但部分野菜与有毒不可食用的植物很相似，如水芹与毒芹、血皮菜与化儿草、桑葚和马桑果等，如果不具备专业知识，误采误食可能引起中毒。蕨菜等野菜含有微量毒素，如果烹饪不当或一次性食用过多也可能引起中毒。

据新华社

新闻链接

上海女子网购土拨鼠引发争议 律师：若传播疾病，商家、平台、买家或都需担责

近日，上海一女子称自己看完电影《哪吒2》后，很喜欢里面憨态可掬的土拨鼠，于是网购了一只当宠物，不料到手后发现和预期差距较大：鼠爪、鼠身都有伤口，甚至还有蜱虫，遂将其发至网络投诉商家。

原本是吐槽商家无良，但评论区网友炸锅了，有网友指出，她购买的这只所谓的“土拨鼠”或为野生旱獭，极易携带鼠疫等高危传染病原体，一旦感染，后果严重，建议上报疾控中心对其进行科学处置。

2月24日，女子再次发文回顾网购土拨鼠全过程并对造成的“鼠疫传播”恐慌进行道歉，并称已联系商家根据商家找的专业活体运输公司退回，绝对不存在私下放生的情况。

土拨鼠不是常规的宠物，个人可以随便饲养，卖家也能随便挂上架售卖吗？

江苏中虑律师事务所合伙人左迎春律师表示，我国动物防疫法第七条规定：从事动物饲养、屠宰、经营、隔离、运输以及动物产品生产、经营、加工、贮藏等活动的单位和个人，依照本法和国务院农业农村主管部门的规定，做好免疫、消毒、检测、隔离、净化、消灭、无害化处理等动物防疫工作，承担动物防疫相关责任；第十七条规定：饲养动物的单位和个人应当履行动物疫病强制免疫义务，按照强制免疫计划和技术规范，对动物实施免疫接种，并按照国家有关规定建立免疫档案、加施畜禽标识，保证可追溯；第五十一条规定：屠宰、经营、运输的动物，以及用于科研、展示、演出和比赛等

非食用性利用的动物，应当附有检疫证明；经营和运输的动物产品，应当附有检疫证明、检疫标志。

左迎春律师表示，根据以上规定，如果商家销售的土拨鼠没有做好免疫消毒等工作，甚至传播疾病，应该承担相应法律责任。如果构成犯罪，还将依法追究刑责；平台如果没有尽到合理的审核义务，导致销售带有病菌土拨鼠的商家入驻并进行交易，根据相关法律规定，可能需要与商家承担连带赔偿责任。

就买家而言，如果买家尽到了审核、注意义务，如对卖家的经营资质、检疫证明等核验过，不应负责任；反之，如果未尽到相应的注意义务，则应与商家共同承担相应责任。

现代快报/现代+记者 顾元森 张宇

贪吃春笋，有人“吃进了急诊室”

如何健康吃春笋，听听专家怎么说

近期，正是春笋大量上市的时节，在品尝这“春季限定”美味的同时，也要注意——春笋若食用不当可能变“春损”。近日，杭州两名男子就因春笋进了医院。

如何安全健康吃春笋？哪些人不宜吃春笋？听听专家怎么说。

两男子贪吃春笋后医院

近日，杭州40多岁的王先生晚餐时吃了不少春笋和香椿。饭后，他突然感到一阵头晕目眩，紧接着眼前一黑，晕厥过去，家人赶紧将他送医治疗。

无独有偶，另一位40多岁的钱先生也对春笋情有独钟。一天晚饭他吃了不少春笋，夜间出现呕血、便血症状。由于有胃溃疡病史，家人迅速将他送至医院急诊。

急诊科医生检查发现，二人均为消化系统出血，但出血前都并未感到明显胃痛。经过紧急治疗，他们的情况逐渐稳定。

事实上，每年这个季节都有不少人因吃

春笋住进医院。2024年春天，宁波市一医院消化内科就曾连续几天接诊了5例因食用春笋导致消化道出血的患者，还有人因此差点休克。

为何吃个春笋就消化道出血了

吃春笋为何会引起身体不适，甚至消化道出血？医生表示，这和食用的量以及春笋中含有的草酸有关。

医生表示，春笋是一种纤维素含量较高的食物，患者如果大量进食，对胃肠道的刺激会比较明显；春笋里还有一些草酸，对胃的刺激会比较大。尤其是有些病人既往有胃溃疡的情况，加上春笋的刺激和季节、天气变化等，很容易出现消化道出血，若出血量大甚至会危及生命。

哪些人群不适宜食用春笋

春笋含有大量粗纤维，对便秘患者有一定帮助，但医生表示，并非人人适宜进食这款春天的美味。那么，哪些人不适宜食用春笋？

老年人、长期卧床、胃肠道蠕动功能较弱的人群 这类人群若食用大量春笋，可能使

春笋在肠道堆积。患者胃肠道蠕动功能较弱，可能会形成肠梗阻。

过敏体质人群 春笋中的草酸可能加剧过敏反应，如过敏性鼻炎、荨麻疹等。

有尿道结石的患者 春笋中的草酸，在人体内易与钙结合，影响钙吸收，甚至导致结石。

春笋咋吃？专家来支招

焯水处理 在烹饪春笋前，先进行焯水处理，把春笋切块，放置热水中焯5~6分钟，能去除大部分草酸，减少对钙吸收的影响。但要注意，春笋焯水后过量食用仍有风险，可能导致消化不良，甚至引发胃肠道急症。

适量食用 食用春笋切忌一次吃太多。专家建议，针对老人、儿童等胃肠道较弱人群，春笋要做得软烂，每顿摄入量控制在200~300克。

合理搭配 春笋和含钙食物一起食用容易引起结石，因而食用春笋时，不要与富含钙的食物搭配，如菠菜、海鲜和高蛋白食物。专家建议，春笋可以搭配肉类，例如春笋炖肉，美味又营养。此外，春笋和酸菜可以一起做酸菜鱼汤。

综合新华社、都市快报等