

蓝藻 有害藻华

(Cyanobacterial Harmful Algal Blooms)

Wisconsin 湖泊与河流安全垂钓及鱼类食用指南

何为蓝藻有害藻华？

蓝藻（蓝绿藻）是 Wisconsin 所有湖泊、河流与池塘中存在的天然生物。阳光与丰富的营养物质（如磷和氮）等因素有助于蓝藻大量繁殖并形成蓝藻藻华。这些藻华亦称蓝藻有害藻华（或 **cyanoHABs**），会产生名为蓝藻毒素的毒素，或对人类、动物及环境产生其他有害影响。

cyanoHABs 如何影响鱼类和其他水生生物？

CyanoHABs 会威胁水生动物的生命和健康。水中大量的蓝藻会损害栖息地、堵塞鱼鳃，并使水生生物难以觅食。cyanoHAB 分解时，会消耗水中的氧气。鱼类因缺氧而无法呼吸，可能会死亡或离开该区域以求生存。倘若鱼类接触到蓝藻毒素，可能会出现器官受损或死亡。世界各地鱼类大量死亡的原因就是这些藻华。

倘若 Wisconsin 湖泊、河流或池塘的水体受到 cyanoHAB 的影响，食用那里的鱼类是否安全？

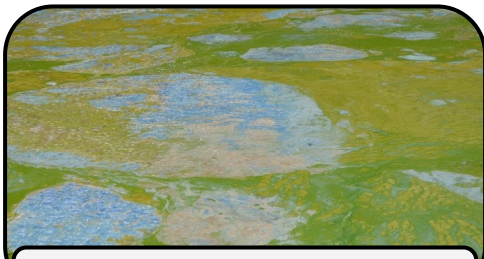
迄今为止的证据表明，食用在藻华发生前、发生时 或发生后捕获的鱼类肌肉组织（即鱼片）对人类健康的风险很低。然而，**食用整条鱼（包括内脏）可能有害健康**。这是因为蓝藻毒素更容易积聚在肝脏与肾脏等内脏器官而非鱼片中。迄今为止，尚无关于人们因食用淡水藻华期间捕获的鱼类而致病的报告，然而，需要进一步的研究来更好地了解其对人体健康的风险，尤其是对于长期食用受 cyanoHAB 影响的鱼类。目前，尚无关于食用受 cyanoHAB 影响水体中鱼类的州健康指南。



如何在渔汛期保持安全?

识别藻华迹象!

水体变色或出现浮渣表明水质可能不安全。我们建议，如果水体出现下列情况，应另寻钓鱼地点：



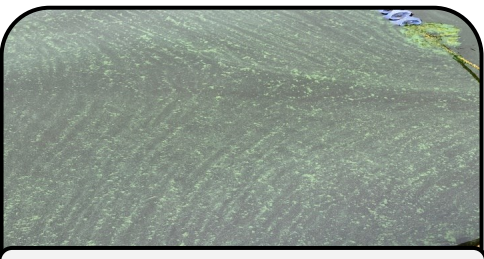
貌似打翻的颜料



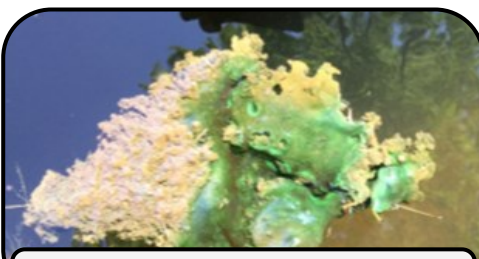
变色或有纹路



貌似绿豆汤



有漂浮的绿色小点



有浮渣或藻席



有死鱼或其他动物尸体

谨慎对待渔获!

倘若您决定在受藻华影响的水体中捕鱼并食

- ✓ 避免接触受藻华影响的水体。如果皮肤触及水体，请用清水洗净。
- ✓ 去除鱼的内脏与脂肪，因为这些部位最容易积聚毒素。注意请勿切到内脏。
- ✓ 烹饪或冷冻前，用清水彻底冲洗鱼片，去除任何多余的污染物。

注意其他污染物!

汞、polychlorinated biphenyls (多氯联苯) (PCB) 及 per- and polyfluoroalkyl substances (全氟和多氟化合物) (PFAS) 也会污染水质并在鱼类组织中积聚。与 cyanoHAB 不同，人们食用受这些污染物污染的鱼类后可能产生的健康问题已得到了充分的研究，且已制定相关州指南，帮助人们远离这些污染物的危害。所有人，尤其是儿童、孕妇或准孕妇及哺乳期内的妇女，应避免食用含有这些污染物的鱼类。请访问 Wisconsin Department of Natural Resources (自然资源部) (WI DNR) 网站 dnr.wi.gov/topic/Fishing/consumption，了解更多信息。

外出垂钓前先了解情况!

外出垂钓前，请务必登录网址 apps.dnr.wi.gov/fishconsumptionadvisoryquery/，访问 WI DNR 的在线查询工具，或扫描右侧的二维码，查询您最喜爱的垂钓地点当前的鱼类警示及健康咨询。

