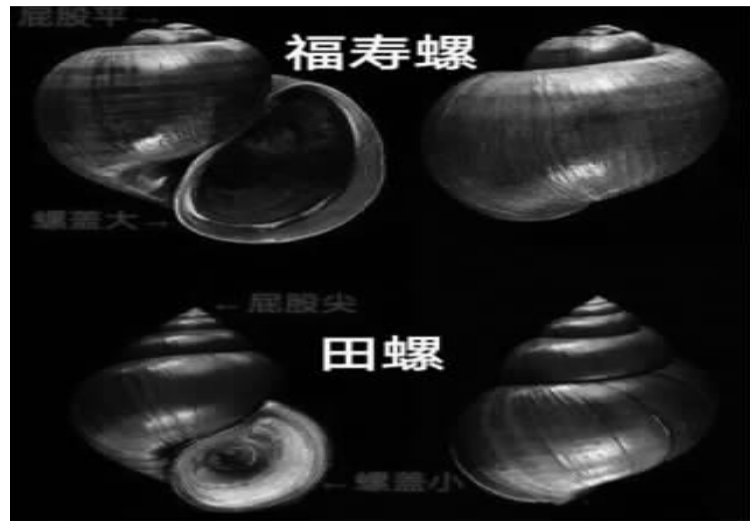


别碰！别吃！ 寄生虫多达 6000 条

聚焦



资料图片

近日，有锡城市民在多个景区内发现了粉红色的福寿螺的卵。

寄生虫多达 6000 条！别碰！别吃！

福寿螺原产南美洲，1981 年作为饲料引入中国，因其适应性强，成为危害巨大的外来入侵物种。它们不仅危害生物多样性和农业生产，也成为疾病和寄生虫的载体，严重威胁人类的健康。

据统计，一只福寿螺中含有寄生虫少的有 3000 条，多的达 6000 条。很多福寿螺体内都有广州管圆线虫等寄生虫，如果在烹饪的时候没有完全煮熟，吃下去后寄生虫就容易进入人体可能会破坏神经组织，严重者会导致痴呆甚至死亡。

此外，福寿螺繁殖能力很强，一年可产卵 20~40 次，年产卵量 3~5 万粒可以迅速扩散，而且它食性杂，一旦爆发，会破坏周边的生态系统。每年 4~6 月份和 8~10 月份，是福寿螺产卵和孵化的高峰期，一旦发现就要马上处理，这样才不会大面积繁殖蔓延。

那么怎么区分福寿螺和田螺？从外形来看：福寿螺和田螺有很大区别。首先从个头来看，成年福寿螺体型要比田螺大很多，“再从颜色上来看，福寿螺颜色偏黄，田螺则偏青褐色。”

从构造来看：即便是个头相当的田螺和福寿螺，构造上都会有很大的区别。田螺的尾部呈椎体形，盖头是片圆形，而福寿螺尾部很短，盖头偏扁，整体呈圆盘形。

最后再次提醒，请大家在发现福寿螺后，不要自己饲养、食用，如发现有人放生请及时劝阻或报管理人员，避免福寿螺影响人体健康，危害当地生态系统。

康，危害当地生态系统。

广西柳州大排查未发现销售使用福寿螺

近日，“福寿螺上餐桌”事件引发公众关注。对此，广西壮族自治区柳州市市场监管局高度重视，于 7 月 2 日开始，在全市范围内组织开展田螺肉质量安全风险排查防控工作，对柳州螺蛳粉实行全链条监管检查。

柳州市市场监管部门联合全市各大市场和超市开办方，对螺蛳及螺肉食品经营者严控货源风险情况进行排查。此次排查主要检查销售的鲜活螺蛳和螺肉中是否有福寿螺、供应商资质及进货票据是否齐全等。截至目前，全市已排查螺蛳、螺肉经营者 196 家，发现 1 家螺蛳、螺肉经营者未能出示供应商资质及进货票据。执法人员给予当场警告行政处罚，并责令改正违法行为，严格落实进货查验制度。检查中，未发现销售福寿螺的情况。

柳州市市场监管局以螺蛳粉餐饮店为重点，对全市使用螺肉的餐饮服务提供者开展全面排查，重点检查螺蛳及螺肉进货票据、是否使用来源不明的螺肉、使用的螺肉和螺蛳中是否混有福寿螺等，并加强对源头供货者的溯源检查。截至目前，全市已排查 649 家餐饮店，未发现使用福寿螺加工食品的行为。

该局通过企业自查和实地执法检查相结合，严格排查全市螺蛳粉生产企业和以螺肉为原料的生

产企业。重点检查螺肉原料进货票据、供应螺肉的供应商资质、原料库及成品库的螺肉，以及是否存在原料来源不明、使用福寿螺肉等情况。截至目前，全市共排查 41 家使用螺肉的生产企业，未发现使用福寿螺作为原料生产加工食品的情况。

柳州市市场监管局相关负责人表示，该局将持续加强螺肉质量安全监管工作，压紧压实属地管理责任，督促食品生产者、经营者落实食品安全主体责任，排查食品安全隐患，不断提高食品安全监管工作水平和治理效能，守住食品安全底线。

株洲：福寿螺入侵万丰湖，市民千万别捕捞食用

近日，湖南省株洲市天元区河长办组织水利、生态环境、区农业农村局、马家河街道办以及湖南省绿色卫士株洲大队等环保志愿者，对万丰湖岸的福寿螺进行围剿清理，清除福寿螺和螺卵约 20 公斤。

当日，由 50 余人组成的围剿队，沿万丰湖水岸线通过人工铲除螺卵、捡拾成螺、打捞幼螺、集中捣毁处理等方式进行集中清理。“这是外来入侵物种，繁殖快、危害大，不及时清理会破坏生态平衡，危害人体健康。”志愿者张纪湘指着水草上一串粉红色的福寿螺卵说。

据了解，福寿螺隶属于软体动物门，是原产于南美洲、中美洲和加勒比地区的一类大型淡水螺。2003 年我国将其列入《中国第一批外来入侵物种名单》，2013 年列入《国家重点管理外来入侵物种名录》。福寿螺抗药性强，繁殖速度快，大范围繁殖后与周围生物争夺阳光、水分、生长空间等，破坏本地物种生长环境，威胁生物多样性；与此同时，该物种大量繁殖会导致水体富营养化和水质恶化，加之其本身还吞噬侵害能净化水的水生植物，对改善水生态环境十分不利。

而且，虽然福寿螺跟田螺很相似，但一般不能吃，因为福寿螺是一种人畜共患寄生虫病的中间宿主，其体内有很多的寄生虫，每只福寿螺内可含广州管圆线虫幼虫 3000 条~6000 条，如果食用未煮熟的螺肉，极易引起广州管圆线虫病，而且即使煮熟以后也不能保证寄生虫完全被杀掉，所以一般不建议吃福寿螺，由于福寿螺与田螺的外形相似，所以很多人会误食，食用前应注意辨别。

(俞强年 李行)

生腌美味 背后的风险你了解吗

夏季，每当夜幕降临，街边的大排档便开始热闹起来。在一众摊位中，生腌似乎是最清爽的存在。很多爱吃海鲜的人追求海产品的原汁原味，生腌看似能满足他们的需求。那么，什么是生腌？生腌水产背后，是否存在食品安全隐患？

生腌有魅力

根据食品安全国家标准《动物性水产品》(GB10136-2015)，生腌是指腌制生食动物性水产品，即以活的泥螺、贝类、淡水蟹和新鲜或冷冻的海蟹、鱼籽等动物性水产品为原料，采用盐渍或糟、醉加工制成的可直接食用的腌制品。

从鲜嫩的虾蟹到肥美的贝类，这些都是制作生腌的原料。生腌美味与否，关键要看酱汁，每家店铺都有自己的独门秘方。酱油、白酒、小米辣、蒜末、香菜等，可将虾蟹本身的鲜甜味道带出来。还有人加入柠檬、青柠或话梅、乌梅，增加一些酸味儿。冷藏腌制几小时后，生腌便可上桌了。短暂的腌渍保留了食材果冻般的弹牙口感，冰凉、酸辣更是成就了夏天专属的“舌尖刺激”。

背后藏风险

“舌尖”尽兴之余，生腌背后的食品安全问题一直备受关注。那么，吃生腌有风险吗？怎样才能趋利避害呢？

风险一：寄生虫感染

第三次全国人体重点寄生虫病现状调查发现，我国部分地区生食或半生食淡水鱼虾的习俗导致华支睾吸虫感染集中分布，珠江三角洲的城镇与城郊地区，感染率高达 23.36%，提示应加大食品安全健康教育力度，改变不良饮食习惯。

华支睾吸虫又叫肝吸虫，它经常出现在醉虾、淡水鱼生里，是我国常见的食源性寄生虫之一。华支睾吸虫感染可引起急性慢性胆管炎、胆管梗阻性黄疸和胆结石等疾病，严重者可导致肝硬化和肝内胆管癌。

淡水鱼里有肝吸虫，那海鱼是不是可以放心吃呢？多项研究显示，我国沿海地区的海鱼普遍感染异尖线虫，以小黄鱼、带鱼、青占鱼、鲈鱼的感染率较高。异尖线虫是一种专门寄生于海洋动物身上的寄生虫，人被感染后的主要表现为上腹剧痛、恶心、呕吐及腹泻等症状，严重者可能出现肠穿孔、腹膜炎或肠梗阻等并发症。

风险二：副溶血性弧菌感染

有人吃完生腌会肚子疼、上吐下泻，这是因为生的水产品携带细菌和病毒。副溶血性弧菌是一种革兰氏染色阴性、嗜盐的食源性致病菌，广泛分布于近海岸的海水、海水沉积物及鱼、虾、蟹、贝等水产品中。我国食源性致病菌监测资料显示，副溶血性弧菌感染居细菌性食物中毒致病源之首，可导致伤口感染、败血症、腹泻、头痛和急性胃肠炎。环境温度是影响水产品中副溶血性弧菌数量的关键因素。夏秋两季，海水在阳光的照射下格外温暖，这时也正是副溶血性弧菌引起食物中毒的高发季。

误区切莫入

不少人认为，用白酒、醋、蒜等调料处理生腌材料，能起到杀菌作用，但事实并非如此。

采用酒精含量 55% 的白酒浸泡生虾 5 秒到 15 分钟，仅能降低约 41% 的副溶血性弧菌感染风险。用低浓度的黄酒、白酒、醋或其他加工方式短时间处理水产品，安全风险显然更高。

这里给大家支上一招：把水产品加热煮熟是最稳妥的方法。1 毫米厚的鱼片内含有的肝吸虫囊蚴，在 90 摄氏度的热水中待上 1 秒就会死亡，在 75 摄氏度的热水中待上 3 秒就会死亡。将含异尖线虫幼虫的鱼片加热到 90 摄氏度并持续 1 分钟，或是加热到 70 摄氏度并持续 5 分钟，都可以杀死幼虫。

因此，无论是来自淡水还是海水水域的水产品，不管它有多么新鲜，要想安全享用，最好都加热煮熟。

(马迭微)

高温天气出游如何防中暑 专家提醒：“防暑”药物要慎用

暑期来临，很多家长为孩子安排了丰富的假期出游计划。近日中央气象台连续发布高温预警，不少地方开启了“炙烤模式”和“桑拿模式”，专家提醒各位家长，带孩子出游一定做好防暑降温，防止中暑。

专家介绍，儿童的新陈代谢快、汗腺发育尚不成熟、体温调节中枢还在发育中，相较于成人，儿童更容易发生中暑，所以在高温高湿天气条件下，需格外加强自身防护。

北京世纪坛医院急诊科主任杨铁城表示，中暑医学上来讲分为

热痉挛、热衰竭，还有最重的热射病三个阶段。一般来说中暑都是有先兆症状，如果在高温高湿的情况下出现了头疼、头晕、恶心、呕吐、乏力、口渴，有的儿童还会出现心率增快，有些脱水的表现，这种情况就提示可能发生了中暑，这个时候要引起注意。

家长在外出游玩过程中应合理安排户外活动时间和地点，高温、高湿天气时应凉爽室内活动；穿着轻薄、宽松、透气的衣服，保证孩子足量饮水，以水或电解质饮料为宜；多吃清淡易消化的食

物；保证孩子有充足的休息时间，如果出现疑似中暑的现象应及时就医，不要给孩子自行用药。

北京世纪坛医院急诊科主任杨铁城表示，目前医学上还没有公认的预防中暑的药物，现在一些所谓的防中暑药物并没有得到肯定一致的疗效。相比较而言，更重要的是脱离高温环境，另外有脱水的表现的，可以给他喝少量多次喝点水或者饮用一些电解质的饮料。到了热射病阶段，如果说是非常重了，出现了高热抽搐、意识障碍这种情况要及时送医。

(据央视网)