

➤ **规范洗手**：处理生鲜、接触户外环境后，肥皂 + 流水洗手≥20秒。

➤ **戴手套**：加工水产、清理庭院时佩戴手套，避免徒手接触。

四大保命红线，守护健康防线

红线一：
不吃任何生的或半生的螺！尤其是福寿螺，彻底煮熟10-20分钟才安全



红线二：
不吃鼻涕虫、非洲大蜗牛！猎奇有风险，入口需谨慎

红线三：
生吃水果蔬菜要彻底洗净！多冲洗，杀灭寄生虫



红线四：
不吃生虾、生蟹、蛙！醉虾、醉蟹、蛙肉刺身，坚决不碰

三、保健康：及时规范就医

➤ **及时就诊**：出现头痛、颈僵、呕吐、麻木等症状，立即前往正规医院治疗。

➤ **主动告知**：就医时务必详细**清晰**告知医生**食用螺类、接触螺/蜗牛、生食饮食史**，帮助医生快速诊断。

➤ **规范治疗**：遵医嘱驱虫、降颅压、营养神经，**切勿自行停药**。



！常见误区

❌ 醋、酒、芥末杀不死幼虫

❌ 冷藏冷冻**杀不死**幼虫

❌ 只吃螺肉**照样感染**

❌ 头痛忍一忍会变慢性、留后遗症



防控一句话口诀

不捡不摸不生吃，螺蛙水产要煮透
生熟分开勤洗手，果蔬洗净不喝生
头痛颈僵呕吐麻，立刻就医别硬扛

转发周知，让家人朋友远离广州管圆线虫，
守住饮食安全！



世界银行贷款预防、准备与应对新发传染病项目海南省项目
(全球“全健康”海南示范项目)

《基于全健康的卫生领域种子人才现况调研及培训》

咨询服务项目组

海南省疾病预防控制中心 宣

广州管圆线虫病防控科普手册

拒食生螺 守护大脑

严防广州管圆线虫病，守护海南全健康

- 广州管圆线虫病——我国乙类寄生虫病
- 食源性高危隐患 中枢神经系统高危污染
- 防控要点：不生食、必煮熟、勤洗手、早就医



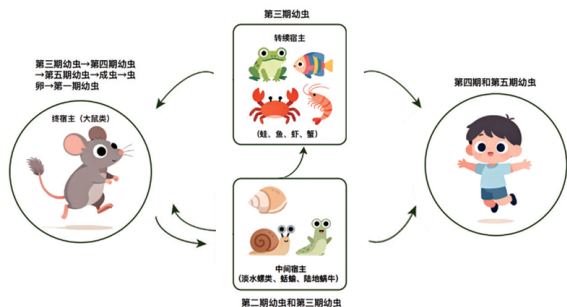
疫情预警区 认识广州管圆线虫

什么是广州管圆线虫病？

广州管圆线虫病（又称鼠肺线虫病），是由广州管圆线虫幼虫侵入人体引起的人兽共患寄生虫病，主要侵犯人体中枢神经系统，可引发嗜酸性粒细胞增多性脑膜炎、脑膜脑炎，严重可致残疾、危及生命。

主要传染源

- 终宿主：鼠类（幼虫在鼠肺内发育成熟）。
- 中间宿主：福寿螺、非洲大蜗牛、蛞蝓（鼻涕虫）等。
- 转续宿主：淡水虾、蟹、蛙、鱼、蟾蜍。



人是如何感染的？

（人与人不传播）

① 消化道传播（最主要）

- 生食或半生食螺、蜗牛、蛞蝓：特别是福寿螺和非洲大蜗牛（褐云玛瑙螺），风险极高。



福寿螺



非洲大蜗牛（褐云玛瑙螺）

- 生食淡水鱼、虾、蟹、蛙：这些动物如果吃了带幼虫的螺，也可能成为“中转站”。
- 生吃被污染的蔬菜瓜果或喝生水：蜗牛爬过的菜叶或污染的水源，也可能含有幼虫。

② 接触传播

- 徒手抓、玩、处理螺类、蜗牛、蛞蝓。
- 皮肤破损接触带虫体液、污染物。

③ 间接传播

- 生熟菜刀、砧板、盆具混用交叉污染。

科学认知 感染后有哪些症状？

潜伏期：3-30天，多数1周左右发病
典型症状：——痛不欲生

- 剧烈头痛（最常见）：头部胀痛、炸裂痛，止痛药无效。
- 颈部僵硬：低头困难，颈部肌肉紧张疼痛。
- 恶心呕吐：频繁呕吐，与饮食无关。
- 发热：低热或中度发热。
- 感觉异常：肢体麻木、刺痛、蚁行感（像小虫爬）。
- 乏力嗜睡：精神差、全身酸痛、不愿活动。



预防与行动 防“虫”于未然

一、控源头：远离高危宿主

- 不捡拾、不捕捉、不饲养、不食用野外福寿螺、非洲大蜗牛、蛞蝓。
- 不购买无检疫、来源不明的螺肉、蛙类、野生水产无害化处理。
- 清理房前屋后积水、杂草，减少螺类滋生环境。



二、断途径：严格个人防护

- 彻底煮熟：处理螺类时，要高温彻底加热，煮沸至少15分钟以上，确保熟透。
- 不生食：拒绝凉拌、醉制、生腌螺类、蛞蝓、鱼虾蟹等水产品。
- 生熟分开：菜刀、砧板、容器生熟严格分开，用后沸水消毒。
- 洗净果蔬：生吃蔬菜、瓜果要充分浸泡、刷洗，必要时焯水。
- 不喝生水：只喝开水、合格包装饮用水。