

# 警惕藏在食物中的寄生虫！

---

院党办

2021-06-21原文





防疫健康知识读本

# 远离新冠 健康有你



四川省卫生健康委  
成都市卫生健康委

联合出品

今年

四川省卫生健康委和成都市卫生健康委

联合推出了《健康四川 幸福有礼》健康知识读本  
内容包含新冠防护、健康饮食  
健康出行、常见急症、疾病防治、健康心理等

健康生活共建共享  
让我们行动起来  
做自己健康的第一责任人  
做全民健康行动的先行者

今天要告诉大家  
**警惕藏在食物中的寄生虫**

## 警惕藏在食物中的寄生虫

### 小龙虾、溪蟹——肺吸虫

小龙虾、溪蟹体内可能寄生着肺吸虫。人如果生食或食用未熟透的小龙虾、溪蟹，极有可能感染肺吸虫病。



### 蛙——曼氏裂头蚴

生食或食用未熟透的蛙类、蛇类，易造成裂头蚴的感染。曼氏裂头蚴进入人体后，常寄居在眼部、口腔颌面皮下，甚至寄居于大脑，造成失明、瘫痪等。



### 螺——广州管圆线虫

生食或食用未熟透的螺肉，可能感染广州管圆线虫。广州管圆线虫会在体内游走，最终钻入脑部或者脊髓神经。人体被感染后轻者头痛、恶心、呕吐，严重者会出现狂躁、休克甚至死亡。



### 海鱼——异尖线虫

三文鱼、金枪鱼、大马哈鱼、带鱼、鳕鱼、鱿鱼等容易携带异尖线虫。感染异尖线虫后，轻者仅胃肠不适，重者表现为进食后数小时上腹部突发剧痛，伴恶心、呕吐、腹泻等症状。

### 黄鳝、泥鳅——颚口线虫

生食或食用未熟透的黄鳝、泥鳅，易感染颚口线虫。感染了颚口线虫会出现游走性皮下肿块，几年之内都有可能间歇性复发。



#### 建议



为避免感染寄生虫，以上食物都需彻底煮熟食用。





扫码关注我们

攀枝花市中心医院  
官方微信



扫描二维码，关注我的视频号

扫码关注我们

攀枝花市中心医院  
官方视频号

精选留言

---

暂无...