

田螺、福寿螺傻傻分不清？

福寿螺冒充田螺要当心，没煮熟食用可能感染寄生虫

吃起来香而不腻的田螺几乎是夜宵店的“标配”。只是，这些店内的田螺真的是田螺吗？

4月22日，记者探访了成都市两家网红餐饮店，店内以螺为主题的菜品分别命名为香辣田螺和蒜香脆螺。

市场调查

菜品号称“田螺”“脆螺”，实际是福寿螺

4月22日，记者随机前往两家网红餐馆：豪虾传和Lee叔叔的龙虾馆。豪虾传的实体店菜单内并没有田螺，但有一款售价48元一份的蒜香脆螺。脆螺是什么螺？豪虾传店员语焉不详，只说是一种区别于田螺的螺类。在Lee叔叔的龙虾馆店内，有一款售价为38元一份的香辣田螺。记者询问到螺的品种，店员告知记者这就是田螺。在该店的外卖页面上，香辣田螺月售116份，颇受消费者欢迎。

4月22日当天，成都市农林科学院水产研究所所长李良玉对两份螺进行鉴定。李良玉认真辨认后表示，两份螺都是福寿螺，和田螺完全不一样。至于脆螺，李良玉表示没听说过。

李良玉透露，由于福寿螺的成本不到田螺的一半，因此市场上的

成都食药监

现行法规并未禁止销售福寿螺，使用时须煮熟煮透

关于田螺和福寿螺，这并不是第一次发起争论。2006年，23名消费者在北京一家餐馆食用“凉拌螺肉”后，引发广州管圆线虫病（属于脑膜炎一种），这也是北京首次发现该病例。后经证实，该餐馆销售的“凉拌螺肉”为“福寿螺”，并在检测的12只螺中发现2只有广州管圆线虫幼虫。

2017年，有网友发出在宽窄巷子购买的螺类照片（如右图），请求微博上“博物杂志”鉴别，对方告知是福寿螺。事发后，成都市食品药品

原因深析

福寿螺“名声”不好，不少餐饮商家避之不及

经过种种网络事件，福寿螺给人留下不干净、有寄生虫的印象，餐饮商家避之不及。

2017年，受到福寿螺事件牵连的成都网红餐馆豪虾传，在网上质疑声后，一度将菜品下架。

成都网红餐饮店三哥田螺，2017

进展

两家餐饮店相关菜品已下架

4月23日凌晨1时许，豪虾传在其官方微博“豪虾传”发布道歉声明，表示向消费者道歉，并将蒜香

律师说法

商家行为涉嫌侵犯消费者知情权

对外宣传为田螺、脆螺，实际上销售福寿螺，商家行为是否有法律风险？

对此，泰和泰律师事务所律师江露仙表示，“这种行为应该属于欺诈，消费者可以根据《消费者权益保护法》第55条主张三倍赔偿（最低500元）。”

经水产专家鉴定，均为福寿螺。

事实上，成都食药监部门曾经多次科普，“我国现行法律法规未明令禁止食品流通领域和餐饮业销售福寿螺行为。福寿螺可以食用，但口感不佳，食用福寿螺时一定要注意彻底煮



记者在Lee叔叔的龙虾馆点的“香辣田螺”。

一些不法商家打着贩卖“田螺”的旗号，实际出售的却是福寿螺。“福寿螺是广州管圆线虫的寄主，如果吃了含这种线虫的没煮熟的福寿螺，可能会被线虫寄生，出现持续两周的头痛，严重时头部不能受到



监督管理局通过其官方微博“成都食药监”连发多条信息提醒：福寿螺并

熟。”

对外宣传为田螺、脆螺，实际上销售的是福寿螺，商家这样的行为，是否有法律风险？律师表示，商家行为属于欺诈，消费者可以根据消法主张三倍赔偿。

任何震动，同时觉得颈部僵硬、活动受限，还伴有发烧、乏力等症状，最严重的甚至会导致脑膜炎甚至死亡。因此福寿螺虽然也可以吃，但在食用时一定要注意彻底加热煮熟。”李良玉表示。

不在禁售范围内，“我国现行法律法规未明令禁止食品流通领域和餐饮业销售福寿螺行为，但食用未煮熟煮透的福寿螺可能引起广州管圆线虫等寄生虫在人体内感染，所以在餐饮加工过程中必须煮熟煮透。”随后，“成都食药监”提醒，“我们向各区（市）县食药监局进行了风险提示，要求相关从业单位加工食物时一定要严格按照操作规定执行。同时提醒广大消费者，福寿螺食用有风险，请在消费时谨慎选择。”

没有结果，但田螺可以搜出数十家餐馆。

事实上，作为入侵物种的福寿螺，远比田螺常见。四川、云南、河北、贵州、广西、广东、福建、浙江、江苏、江西、湖北、湖南等省份都出现过福寿螺。

倍赔偿。

4月23日，Lee叔叔的龙虾馆内的蒜香田螺菜品也已经下架。



福寿螺和田螺的区别

外观

从外形上看，福寿螺的个头要远大于一般的田螺。此外，福寿螺色泽偏黄，而田螺的颜色为青褐色。

构造

在构造上，福寿螺的壳偏脆，比田螺更易破损。再者，田螺的尾部呈椎状，盖头是圆形的，而福寿螺的尾部较短，盖头是圆盘形。



相关链接

小心寄生虫！

这些食物，千万别生吃！

不要生吃淡水鱼，当心染上肝吸虫

肝吸虫的幼虫寄生在淡水螺和淡水鱼虾体内，一旦进入人体，可以长期存活，有的甚至可以存活长达20~30年。它主要损害肝脏，可导致胆管炎、胆管结石等一系列肝胆疾病。研究显示，1毫米厚的生鱼片在90℃的热水里烫几秒钟就足以杀死寄生虫。如果将鱼放在冰箱冷冻室1~7天，寄生虫也可以被杀死。

黄鳝没熟别吃，颚口线虫会钻进眼睛

不管家养还是野生黄鳝，都带有颚口线虫。当颚口线幼虫进入人体，它会像无头苍蝇在人体内乱窜，进入眼睛可致失明，进入大脑还可能致命！专家介绍，吃黄鳝时应当将食材煮熟煮透，并保证在70℃的高温下加热4~5分钟。

吃三分熟牛排，可能吃进牛带绦虫

牛带绦虫是较为常见的寄生虫，多以牛等牲畜为中间宿主，最终进入人体。成虫为乳白色，扁平状，长度可达4~8米。感染了牛带绦虫的患者有时会腹部不适、消化不良、腹泻或体重减轻等。医生建议，为确保安全，吃牛排还是至少到九分熟为好。



延伸阅读

四招教你远离寄生虫

- 1.勤剪指甲，饭前便后洗手，杜绝病从口入。特别是接触过动物后，应及时洗手。
- 2.尽量少吃或不生食，尤其不吃生的鱼、肉、虾、蟹。将食材洗净后充分煮熟煮透，再食用。
- 3.制作生食和熟食、肉类和蔬菜的案板、刀具、容器和接触台面都要分开。
- 4.如果皮肤上有伤口，应远离可能感染寄生虫的动物及食材，以免寄生虫从伤口进入体内。

晚综