

## 予防

### Prevent

広東住血線虫症（ラットラングウォーム病）

Rat lungworm Disease

安全な食事は健康な食事

Safe eating is healthy eating

### 青果物を洗いましょう

#### Wash Produce.

野菜や果物は流水でまんべんなくこすり洗いする。葉物野菜は小さなナメクジやカタツムリがないか一枚ずつ確認する。農家直売、スーパー、家庭菜園など、野菜の販売元、無洗野菜に関わらず、食べる前には必ず洗う。

Rinse and rub all fruits and vegetables thoroughly under running water. Check single leaves of leafy vegetables carefully for tiny slugs and snails. Whether produces from a farmer's market, pre-washed from a store, or fresh from a garden, rinse it carefully before eating.

### ナメクジやカタツムリの駆除

#### Kills Slugs & Snails

ラベルの使用法を守り毒餌を設置する。ペットや子供が触らないよう注意して下さい。死んだナメクジやカタツムリは処理する。素手で触れず、ゴム手袋などを使用して下さい。

Apply slug bait according to label directions. Keep pets and children away from the poison. Throw away dead slugs a snails. Do not touch them with your bare hands, use gloves.

### ラットの予防対策

#### Control Rats.

毒餌やネズミ捕りで捕獲する。使用法を守り、ペットや子供が触らないように注意して下さい。死んだラットは口の閉じるビニール袋に入れて処理する。ラットの繁殖を防ぐため、建物内外清潔にしておく。

Use bait and traps to catch rats. Follow babe directions. Keep pets and children away from the poison. Put dead rats in a sealed plastic bag and throw away. Keep your property clean to keep rats away.

### 加熱料理しましょう

#### Cook Food.

淡水エビやカエル、ザリガニ、カタツムリ、カニなどは3－5分間茹でるか、74℃（165℉）の熱で15秒間以上加熱する。果物や野菜を加熱調理することでも感染予防可

能。

Thoroughly cook freshwater prawns, frogs, crayfish, snails, and crabs by boiling them for 3-5 minutes or heating to 165 degrees Fahrenheit for at least 15 seconds. Cooking fruits and vegetables also prevents infection.

### タンクや容器に蓋をつけましょう

#### **Cover Tanks & Containers.**

集水タンクや容器に蓋をする。ナメクジがタンクを登って水に入るのを防ぎます。飲み物の容器には必ず蓋をつけ、ナメクジやカタツムリが入らないようにして下さい。

Cover and protect your catchment tank. Slugs can crawl up the tank and get into the water. Always cover drink containers to stop slugs and snails from crawling inside.

## 広東住血線虫症（ラットラングウォーム病）の人への感染経路

### How people get sick from rat lungworm

1. 感染したラットが幼虫を糞として排出。

Infected rats pass the worm in their droppings.

2. ナメクジやカタツムリがラットの糞を摂食して感染。淡水エビやカエル、ザリガニ、巻貝、カニがナメクジやカタツムリを摂食して感染。

Slugs and snails get the worm by eating rat droppings. Freshwater prawns, frogs, crayfish, snails, and crabs get the worm by eating slugs or snails.

3. 未洗浄の生野菜などについた小さなナメクジやカタツムリを誤って食べることにより、人に感染。また、加熱不足のナメクジやカタツムリ、淡水エビ、カエル、ザリガニ、カニなどを食べることによっても感染する。

People get sick accidentally by eating tiny slugs or snails on unrinsed, raw produce. People can also get sick from eating undercooked slugs, snails, or freshwater prawns, frogs, crayfish, or crabs.

## 徴候と症状

### Signs & Symptoms

人により、違った症状が現れます。感染後、通常1 - 3週間で発症。症状は2 - 8週間かそれ以上続きます。

Not everyone will have the same symptoms. They usually start 1 to 3 weeks after infection. Illness can last for 2 to 8 weeks or longer.

- \_●激しく続く頭痛 (Severe ongoing headache)
- 吐き気と嘔吐 (Nausea and vomiting)
- 首や背中の硬直 (Neck and back stiffness)
- 皮膚のうずきや痛み (Tingling or painful skin)
- 微熱 (Low-grade fever)
- 稀に昏睡状態や死 (Although rare, coma and death)

子供の場合、ひどいかんしゃく、気分の変動、激しい疲れなど、行動の変化が現れることがあります。

Children may have behavioral change such as unusually bad temper, mood changes, or extreme tiredness.

**感染の疑いがある場合は、なるべく早く医療機関を受診しましょう。**

See your doctor as soon as possible if you think you may have been infected.