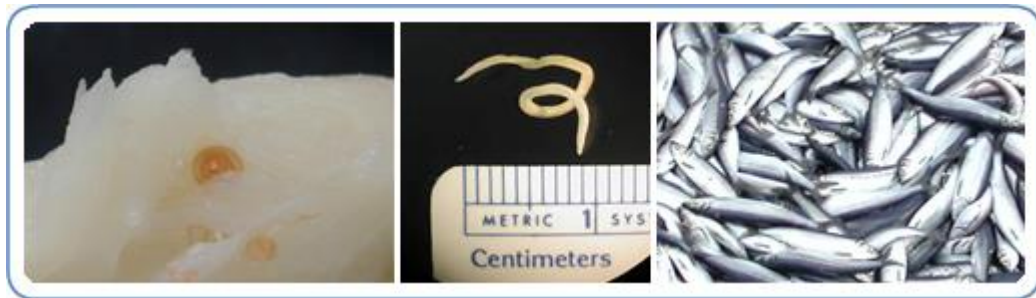


海獸胃線蟲症(Anisakiasis)

海獸胃線蟲症是一種寄生蟲感染之疾病，水產魚類可能於養殖過程中受到寄生蟲污染。北歐、日本及拉丁美洲等喜愛食用生食水產品之地區，常見有患者感染此症。當食用未煮熟被寄生蟲感染之海鮮產品時，其蟲體會侵犯人類的胃壁或小腸壁，而引起急性腹痛、噁心、嘔吐、腹瀉、過敏反應等症狀。



圖片來源：<http://www.cdc.gov/parasites/anisakiasis/>

特性

蟲體呈細長狀，長度約 1.5-1.6 公厘，直徑約 0.1 公厘。

發生原因

生食或食用未煮熟且受寄生蟲污染之海產魚類或烏賊，為人類感染此症之主要途徑。

中毒症狀

1. 症狀通常於食用後 48 小時內出現，持續數天至數月。
2. 症狀通常由蟲體侵犯腸胃道黏膜或組織所引起，包括腹痛、噁心、嘔吐、腹脹、腹瀉、糞便含血或黏液、輕微發燒。過敏反應常伴隨皮膚紅疹及發癢症狀，少有全身型過敏性反應。

治療方法

海獸胃線蟲症是一種會自己痊癒的疾病，症狀大多可在 2 至 3 週後可自行消失，少部分會持續數月或數年。如以內視鏡檢查發現蟲體或感染病灶，可以內視鏡將之移除，或以手術方式切除；目前臨床上並無經證實較有效之除蟲藥物。

如何預防

1. 辛辣或酸的調味料(如芥末、醋、辣椒及檸檬汁等)皆無法將蟲體殺滅，食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，避免生食或食用未煮熟生海產魚類或生烏賊。
2. 捕撈漁獲後儘速清除內臟。
3. 冷凍處理可以殺死蟲體，提供生食之魚、烏賊等水產品，應先以-35°C 以下低溫冷凍 15 小時以上，或-20°C 冷凍 7 天以上，降低寄生蟲感染的風險。日式餐飲店等經常提供生魚料理業者，必須落實食材前處理措施，以維護消費者健康安全。

4. 生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用，避免二次污染。食品調理者之手部、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產前、後，均應使用清水澈底洗淨。

參考資料

1. Bad Bug Book - Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins Handbook. Food and Drug Administration (FDA), U.S.A.
2. FDA guidance on controlling parasite hazards for seafood processors: FDA Fish and Fishery Hazards and Controls Guidance, Fourth Edition, chapter 5. Food and Drug Administration (FDA), U.S.A.
3. Foodborne disease outbreaks guidelines, World Health Organization (WHO).
4. Centers for Disease Control and Prevention (CDC), Division of Parasitic Diseases, DPDx: Anisakiasis, U.S.A.
[<http://www.cdc.gov/parasites/anisakiasis/>]
5. 人畜共通傳染病臨床指引(2009)，第二版，行政院衛生署疾病管制局。
6. 澳門特別行政區政府食品安全資訊，供生吃魚類中含寄生蟲的食安風險
(<https://www.foodsafety.gov.mo/c/sense/detail.aspx?id=ec0610a1-22fa-43fd-8d3b-08845ff8108f>)

