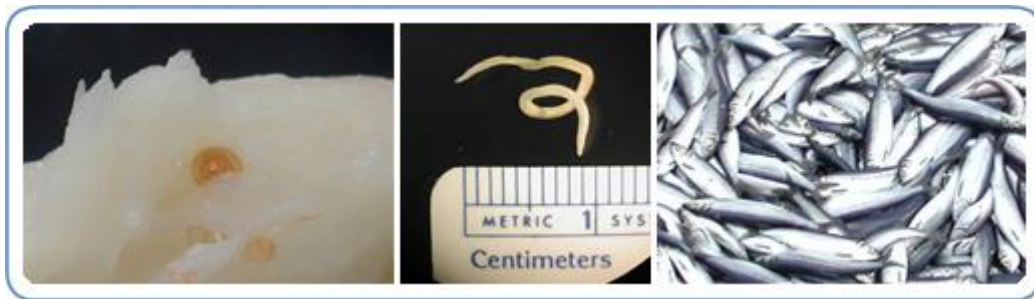


海獸胃線蟲症(Anisakiasis)

| 發布日期：2021-03-05 | 更新日期：2021-07-08

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。