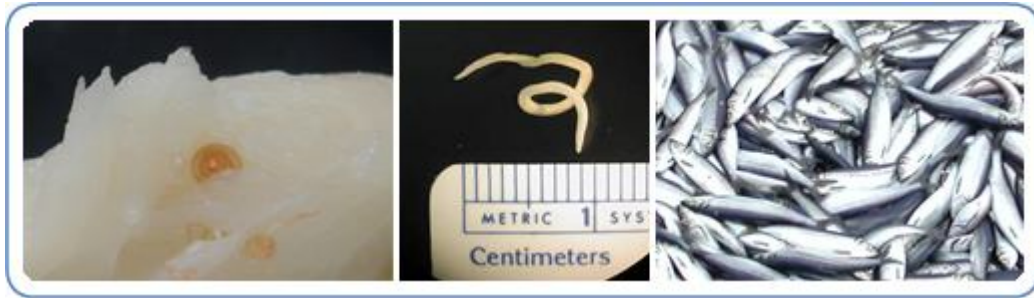


海獸胃線蟲症(Anisakiasis)

海獸胃線蟲症是一種寄生蟲感染之疾病，常見於嗜生食及未煮熟的海產魚類或烏賊之地區，如北歐、日本及拉丁美洲等。當人類攝入感染此種寄生蟲之生的或未煮熟之魚類或烏賊，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

生食或攝入未煮熟且感染此種寄生蟲之海產魚類或烏賊，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，症狀可持續長達 2 週。
2. 主要症狀為腹痛、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

症狀約可在 2 至 3 週可自行痊癒；少部分會持續數月或數年。如以內視鏡檢查發現蟲體時，可以內視鏡將之移除，或以手術方式切除。

如何預防

1. 捕撈漁獲後儘速清除內臟。
2. 食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，絕對避免生食或食用未煮熟生海產魚類或生烏賊。
3. 如欲生食，食用前應先將魚、烏賊以-35°C 以下低溫冷凍 15 小時以上，或-20°C 冷凍 7 天以上，以避免寄生蟲感染。
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，手、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產後應用清水澈底洗淨。

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。