

## 臺南市政府教育局 函

地址：70801臺南市安平區永華路2段6號

承辦人：洪家蕙

電話：06-2991111分機8104

電子信箱：chiahui1205@tn.edu.tw

受文者：臺南市新化區那拔國民小學

發文日期：中華民國113年6月14日

發文字號：南市教安(二)字第1130842049號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：請宣導及預防感染海獸胃線蟲症(Anisakiasis)，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、依據本府衛生局113年6月12日南市衛食藥字第1130116645號函辦理。
- 二、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。
- 三、近期日本沖繩地區發生有民眾因食用生魚片後，感染海獸胃線蟲症之食品中毒事件，為確保民眾飲食安全，生魚片等供生食之水產品，應先進行適當冷凍前處理，以殺死海獸胃線蟲體，預防食品中毒。
- 四、海獸胃線蟲症預防方式：
  - (一)辛辣或酸性調味料(如芥末、醋、辣椒及檸檬汁等)均無法將蟲體殺滅，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。



(二)捕撈漁獲後儘速清除內臟。

(三)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。

(四)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。

五、更多海獸胃線蟲症相關資訊，可至衛生福利部食品藥物管理署官網查詢（網址：<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=4603>）下載參用，並廣為周知宣導。

六、亦請外訂桶餐學校向供應廠商宣導。

正本：臺南市政府所屬各級學校

副本：本局學輔校安科

