

正本

檔 號：

保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

機關地址：11561 臺北市南港區昆陽街161-2號

傳 真：02-2653-1062

聯絡人及電話：張芳瑜 02-2787-7366

電子郵件信箱：frances@fda.gov.tw

800

高雄市新興區復興二路209號

受文者：高雄市烹飪商業同業公會

發文日期：中華民國104年9月1日

發文字號：FDA食字第1041303335號

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：海獸胃線蟲症介紹乙份

主旨：檢送海獸胃線蟲症介紹乙份，請惠予轉知所屬會員業者，以維護消費者飲食安全，請查照。

說明：

- 一、生鮮魚類及烏賊易受生長環境中的海獸胃線蟲等寄生蟲污染，供應未經充分加熱處理之生鮮魚類及烏賊可能造成消費者健康危害。
- 二、業者應慎選食材來源，未標示可供生食者，應充分加熱煮熟再供食，供應生食用食品應符合「生食用食品類衛生標準」之要求。
- 三、生鮮、生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用，以避免交叉污染。食品從業人員應符合食品良好衛生管理準則之規定，以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
- 四、業者供應之餐食染有病原性生物或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因者，將依食品安全衛生管理法第44條處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰，致危害人體健康者，處1年以上7年以下有期徒刑，得併科新臺幣1億元以下罰金。

正本：基隆市烹飪商業同業公會、雲林縣烹飪商業同業公會、台南市烹飪商業同業公會、高雄市烹飪商業同業公會、臺東縣烹飪商業同業公會、新北市烹飪商業同業公會、花蓮縣烹飪商業同業公會、宜蘭縣烹飪商業同業公會、桃園縣烹飪商

裝

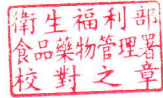
訂

線

1041303335

業同業公會、台中市烹飪商業同業公會、金門縣飲食商業同業公會、南投縣烹
飪商業同業公會、屏東縣烹飪商業同業公會、中華日式料理發展協會、中華民
國餐飲業工會全國聯合會、新北市餐飲業職業工會、屏東縣餐飲業職業工會、
桃園縣餐飲業職業工會、高雄市餐飲業職業工會、基隆市餐飲業職業工會、嘉義
市餐飲業職業工會、嘉義縣餐飲業職業工會、彰化縣餐飲業職業工會、臺北市
餐飲業職業工會、臺東縣餐飲業職業工會、宜蘭縣餐飲業職業工會、雲林縣餐飲
業職業工會、台中市餐飲業職業工會、新竹縣餐飲業職業工會、花蓮縣餐飲業
職業工會、南投縣餐飲業職業工會、苗栗縣餐飲業職業工會、大高雄餐飲業職
業工會、澎湖縣餐飲業職業工會、中華民國國際觀光旅館商業同業公會

副本：各縣市衛生局



署長 姜郁美

本案依分層負責規定
授權組室主管決行

裝

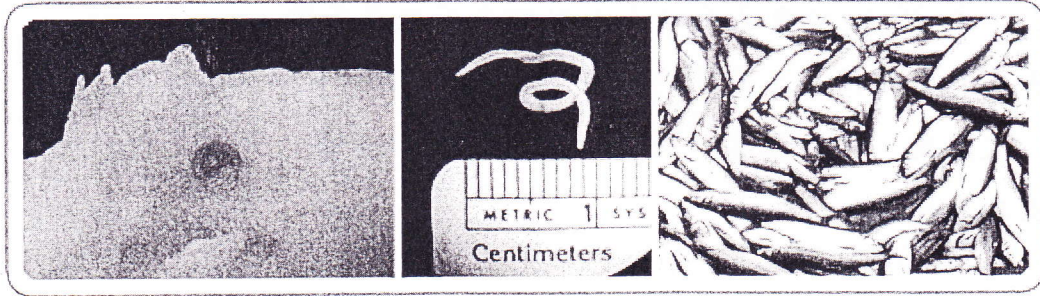
1041303335

訂

線

【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。