



桃園市進出口商業同業公會 函

Taoyuan Importers & Exporters Chamber of Commerce

桃園市桃園區中正路 1249 號 5 樓之 4

TEL: 886-3-316-4346 886-3-325-3781 FAX: 886-3-355-9651

ie325@ms19.hinet.net www.taoyuanproduct.org

受文者：各會員

發文日期：中華民國 113 年 6 月 18 日

發文字號：桃貿安字第 240194 號

附 件：

主 旨：為預防感染海獸胃線蟲症(Anisakiasis)，詳如說明敬請查照。

說 明：

- 一、依據桃園市政府衛生局 113 年 6 月 13 日桃衛食管字第 1130054654 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汙染。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)辛辣或酸的調味料(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，可至食藥署管網查詢(<http://www.fda.tw/TC/siteContent.aspx?sid=4603>)下載參用。

理事長 莊堯安