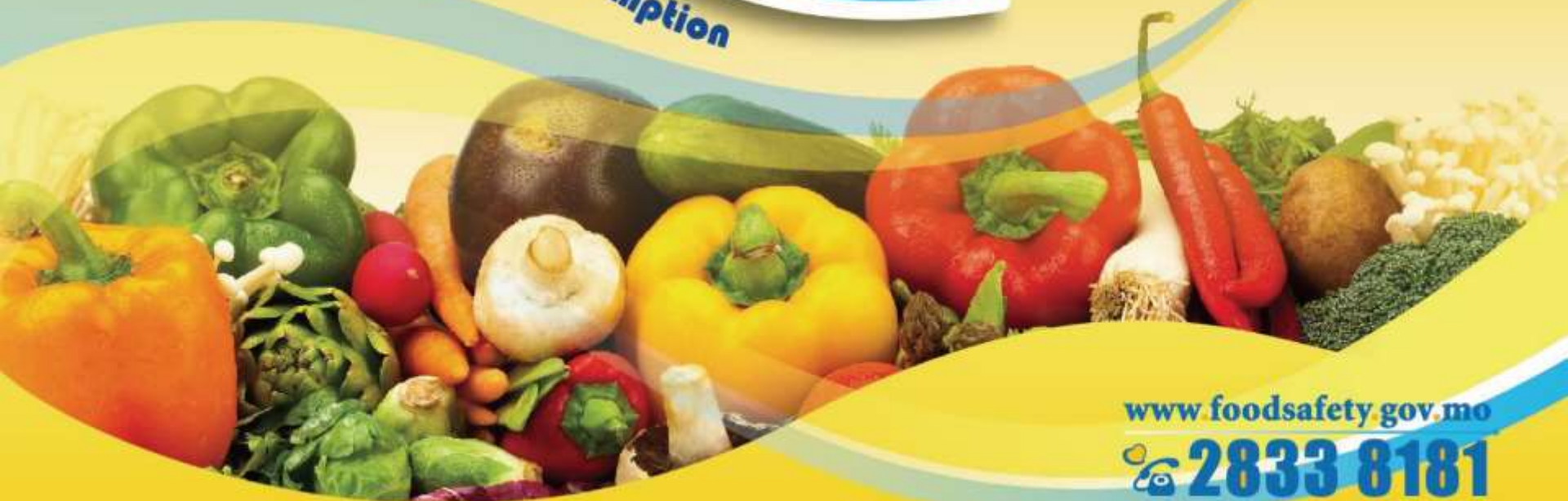




www.foodsafety.gov.mo

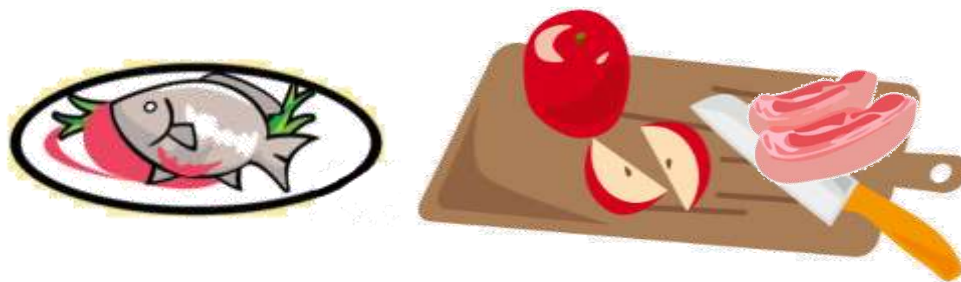
 **2833 8181**



食品中常見的寄生蟲

食源性疾病-常見致病因

- 生物性



- 化學性

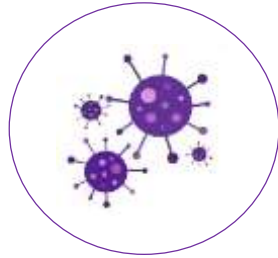


- 天然毒素

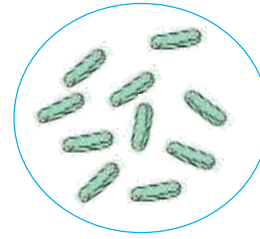
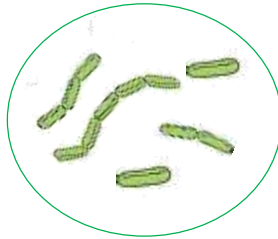
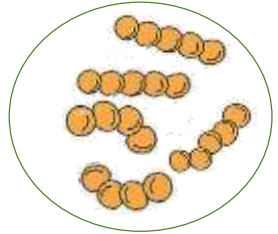


病原體種類

- 病毒



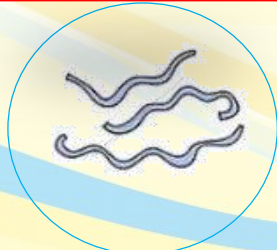
- 細菌



- 真菌



- 寄生蟲

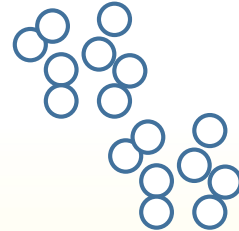
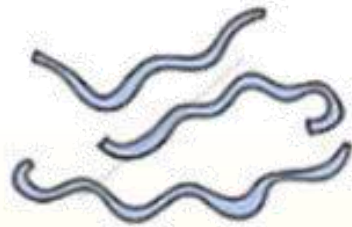


寄生蟲

- 主要分為原蟲和蠕蟲兩大類
- 於宿主身上或體內寄生
 - 以獲自身利益或損害宿主利益
- 對人體的傷害：
 - 分泌毒素傷害細胞或組織、對器官產生機械性或生化性的傷害、競爭養分及佔據體內空間等

食品中常見的寄生蟲

- 感染途徑為食入具有感染力之寄生蟲或寄生蟲蟲卵
 - 人們可能因吃下未經徹底煮熟的食品或飲用不潔的水源而被感染



- 食品中常見的寄生蟲有中華肝吸蟲、豬肉條蟲、衛氏肺吸蟲





中華肝吸蟲

中華肝吸蟲

- 中華肝吸蟲 (*Clonorchis sinensis*)
 - 又稱華支睾吸蟲
 - 成蟲體形狹長，大小一般約10-25 mm X 3-5 mm，有 2 個吸盤
 - 可寄生在人類膽管和膽囊的吸蟲，以膽汁為食
- 主要寄生在淡水魚體內



中華肝吸蟲

- 人類感染途徑：
 - 透過食入生的、未煮熟、保存不當的乾燥、煙燻或鹽漬含有囊狀幼蟲的淡水魚而被感染
 - 此外，因處理食品時不當的衛生操作而交叉污染食品
- 對健康的影響
 - 中華肝吸蟲輕度感染者症狀不明顯，多數病例表現為慢性過程

中華肝吸蟲

- 預防感染的方法
 - 避免食用生的或未煮熟的、煙燻的、鹽漬的、的淡水魚類和蝦類
 - 處理淡水魚、蝦時洗淨雙手，廚具及餐具亦須洗淨並用高溫熱水燙過
 - 處理生熟食物的砧板分開，避免食品交叉污染



新奇

新奇焦點

X 檔案

正妹影片

正妹圖集

吃8年魚片粥 廣東男膽管內「養」20隻肝吸蟲

【2018年運勢籤】你明年有翻身機會！快來抽籤



▲廣東男愛吃「生滾魚片粥」，膽管內竟藏20隻中華肝吸蟲。（圖／翻攝自廣州日報）

大陸中心／綜合報導

廣東省珠海市一名男子8年來總喜歡在早上吃一碗「生滾魚片粥」，沒想到日前因右上腹劇烈疼痛就醫，竟被檢查出膽管內有20多隻中華肝吸蟲。

根據大陸《廣州日報》報導，當地醫生指出，中華肝吸蟲會寄生於人類或是哺乳類動物的肝膽管內，常食用未煮熟的淡水魚蝦的人較容易感染，病情嚴重的話可能會引發肝硬化、腹水等症狀。

新聞分享：

生滾魚片粥的魚片因沒有徹底煮熟，而導致患上「中華肝吸蟲感染症」





豬肉條蟲



豬肉條蟲

- 豬肉條蟲 (*Taenia solium*)
 - 又稱有鉤條蟲
 - 體長2-3米，寬7-8毫米，共有800-900個節片，具有四個吸盤
- 主要寄生在豬隻體內



豬肉條蟲

- 人類感染途徑：
 - 透過食入生的、未煮熟豬肉而被感染
 - 此外，因處理食品時不當的衛生操作而交叉污染食品
- 對健康的影響
 - 食入豬肉條蟲蟲卵會在人體不同器官發育成幼蟲（稱為囊尾蚴），可引起癲癇
 - 食入豬肉條蟲會伴有輕微和非特異症狀

豬肉條蟲

- 預防感染的方法
 - 避免食用生的或未煮熟的豬肉
 - 處理食品時注意個人衛生
 - 烹調前注意食材性狀，發現豬肉品質有問題時（如出現不明米粒狀囊包）則不要使用





新聞分享：

烤豬肉串沒有烤熟，
吃進豬肉條蟲的蟲
卵而患上囊蟲病

吃到有寄生蟲的豬肉 女腦部爬3活蟲

2016/10/12 22:02 李羽蝶 綜合報導 / 大陸

字級 因 中 小

吃肉真的要煮熟! 大陸武漢一名31歲的黃姓女子，日前在家突然口吐白沫。緊急送醫檢查後，醫師在她的腦部，看到了3條寄生蟲，懷疑這一切都與她愛吃燒烤有關係，可能是吃到有寄生蟲卵的病死豬肉。

據《楚天都市報》報導，愛吃烤豬肉串的黃女是一名白領上班族，平時身體健康，日前在家中突然口吐白沫，家人緊急將她送到漢口醫院，經過磁共振檢查發現，她的腦中有3條活蟲。醫師表示，這活蟲入腦可能是因為黃女吃了患有囊蟲病的豬肉，豬肉條蟲的蟲卵發育後經體循環進入腦內，並懷疑這和黃女愛吃燒烤有關。(圖片來源/楚天都市報)

【更多新聞詳情請上 - 華視新聞網】

新聞來源： 



衛氏肺吸蟲



衛氏肺吸蟲



- 衛氏肺吸蟲 (*Paragonimus westermani*)
 - 又稱衛氏並殖吸蟲
 - 成蟲雌雄同體，大小約1公分左右，體型卵圓、色澤棕紅，與咖啡豆極為相似
- 寄生在野豬、淡水螺、蟹類及淡水螯蝦等



衛氏肺吸蟲

- 人類感染途徑：
 - 透過食入生的、未煮熟的野豬、淡水螺、蟹類及淡水螯蝦等
 - 此外，因處理食品時不當的衛生操作而交叉污染食品
- 對健康的影響
 - 慢性期：出現咳嗽、咳血、呼吸困難等
 - 急性期：引起患者發燒、腹瀉、蕁麻疹等
 - 長期感染的患者肺部纖維化與肺結核類似

衛氏肺吸蟲

- 預防感染的方法

- 避免食用生的或未煮熟的蟹類、淡水螯蝦、野生動物之肉及內臟
- 處理食品時注意個人衛生
- 處理生熟食物的砧板分開，避免食品交叉污染



明報 > 新聞 > 港聞

韓個案：吃生蟹染肺吸蟲 幼蟲遊走 入睪丸脊椎腦部

[2016.03.20] 發表

Twitter Facebook 分享

【明報專訊】以生蟹製的韓式醬油蟹可帶有寄生的肺吸蟲(東氏並殖吸蟲)，輕則可令人悶噁，重則可上腦。本港去年有6人吃過韓式醬油蟹後食物中毒，而醬油蟹發源地韓國不時呈報有人吃蟹後感染肺吸蟲，有韓國女子更出現肺吸蟲入手指，尾指可見大如豆的突起物，檢查證實內有幼蟲。

可致發燒腹痛胸膈

肺吸蟲狀如咖啡豆，分佈於日本、韓國、中國、泰國等地區，一般人誤進食帶有肺吸蟲的淡水或鹹淡水蟹類或小龍蝦而受感染。據台灣政府資料，幼蟲在人體內移動時，可致發燒、腹痛、腹瀉、咳、咳出黃膿色的痰、胸膈、呼吸困難及尋麻疹；30%肺吸蟲病例的幼蟲會移動至肺以外器官，包括皮膚、精、胃、肝、腎、胰臟、睪丸、腎性及腦等。

韓國曾在醫學期刊呈報有人因吃生蟹而感染肺吸蟲，其初期病徵似肺炎及肺結核，因此初期易有誤診。韓國梨花女子大學內科學系於2010年在醫學期刊Internal Medicine呈報，一名曾吃淡水蟹的39歲女子，因持續腹痛6周入院，其左手尾指指頭紅腫，持續疼痛。檢測確診她感染肺吸蟲，活組織檢查顯示其手指紅腫處有肺吸蟲的幼蟲。

另外，韓國中央大學亦曾於2000年在Korean Journal of Parasitology發表一宗肺吸蟲致慢性大腦受挫個案。41歲男患者因頭痛求診，他年幼時居於肺吸蟲症爆發點，當時曾吃水蟹及烤小龍蝦，磁力共振顯示其右腦有多個環狀鈣化物，相信這些腦部受損早在約30年前形成。



感染肺吸蟲的39歲韓國女子，左手尾指指頭出現突起。

持續腫痛。(源自醫學期刊Internal Medicine)



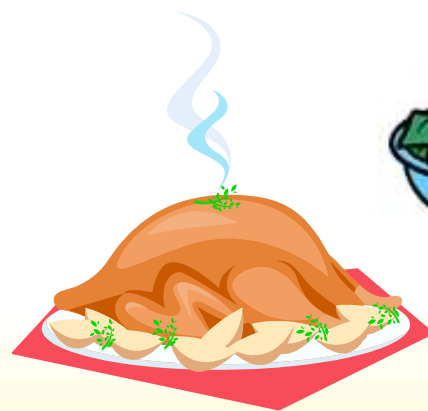
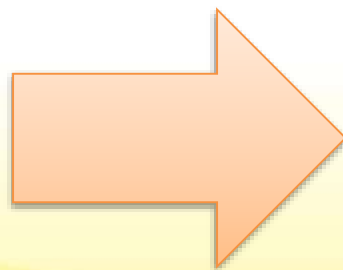
新聞分享：

以生蟹製的韓式醬油蟹可帶有寄生的肺吸蟲



食品安全——從農場到餐桌

我們的食物從何而來？



食品安全——從農場到餐桌



農場



運輸



檢疫



市場



處理



餐桌

保障食品安全，三方齊盡責

