

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部食品藥物管理署 函

地址：115021 臺北市南港區研究院路一段130巷
109號

聯絡人：吳俊毅

聯絡電話：02-2787-7367

傳真：2787-7897

電子郵件：wuyi12004@fda.gov.tw

600



嘉義市林森東路111巷1號

受文者：嘉義市餐飲業職業工會

發文日期：中華民國113年6月7日

發文字號：FDA食字第1131301716號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：

主旨：為預防感染海獸胃線蟲症(Anisakiasis)，請加強向所轄業者
與所屬會員廣為宣導，詳如說明，請查照。

說明：

- 一、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。
- 二、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。
- 三、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。

四、更多海獸胃線蟲症相關資訊，可至本署官網查詢(網址：<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=4603>) 下載參用，並廣為周知宣導。

正本：地方政府衛生局、台中市餐飲業職業工會、台中市廚師職業工會、社團法人台灣食品技師協會、社團法人中華食品安全管制系統發展協會、台中市烹飪商業同業公會、大台中烹飪商業同業公會、臺中市外燴人員職業工會、台中直轄市中餐服務人員職業工會、大台中餐飲業職業工會、財團法人台灣連鎖加盟促進協會、中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會、台北市烹飪商業同業公會、台北市中餐服務人員職業工會、台北市外燴服務工作人員職業工會、中華日式料理發展協會、台灣婚宴文創產業發展協會、台灣省糕餅商業同業公會聯合會、台灣連鎖暨加盟協會、中華民國觀光旅館商業同業公會、財團法人中華民國消費者文教基金會、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、台灣餐飲業聯盟、社團法人台灣廚師聯盟、社團法人中華民國全國中小企業總會、臺東縣烹飪商業同業公會、臺東縣廚師職業工會、台南直轄市中餐職業工會、台南市烹飪商業同業公會、台南市廚師職業工會、中華外燴服務人員交流協會、大台南外燴服務工作人員職業工會、宜蘭縣外燴服務工作人員職業工會、宜蘭縣總工會、宜蘭縣中餐服務人員職業工會、宜蘭縣廚師職業工會、宜蘭縣餐飲業職業工會、花蓮縣烹飪商業同業公會、花蓮縣餐飲業職業工會、花蓮縣廚師職業工會、金門縣餐飲業職業工會、金門縣飲食商業同業公會、南投縣餐飲業職業工會、南投縣廚師職業工會、台灣省烹飪商業同業公會聯合會、台灣省百貨商業同業公會聯合會、南投縣烹飪商業同業公會、南投縣廚師職業工會、屏東縣餐飲業職業工會、屏東縣廚師職業工會、屏東縣烹飪商業同業公會、屏東縣中餐服務人員職業工會、苗栗縣