

肝吸虫症 それでも刺身や酔エビ、酔カニ食べる？ 肝吸虫症感染にご用心

鳳凰網資訊 news.ifeng.com 2016-07-25 11:20 来源：齐鲁壹点

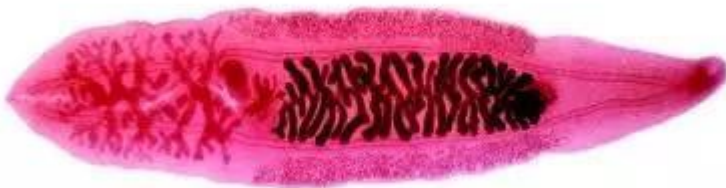
中国には、古来より『病は口より入る』という表現があるが、現代科学では『食源性疾病（食品媒介性疾患）』と呼ばれており、その中でも細菌やウィルスによる下痢以外に、寄生虫病にもまた無視出来ぬタイプがある。

2005 年の衛生部調査によると、全国の寄生虫感染者数は 1 億人を超えていた。回虫（roundworm）や鉤虫（hookworm）、鞭虫（whipworm）などの寄生虫感染率は下降の趨勢にあるが、ある種の寄生虫感染率は、一部の地区で明らかな上昇の趨勢にある。つまり肝吸虫のことだ。全国の肝吸虫症感染者数は 1200 万人、流行地区の平均感染率は 1990 年から 75% も上昇している。うち、広東省、広西自治区の感染率は大幅に増加しており、吉林省のそれと比較して 6 倍以上となっている。

なぜ肝吸虫に感染するのか？ 淡水の水産物を食べるというのが最重要な原因となっている。

見逃されやすい肝吸虫症

肝ジストマは、肝吸虫とも呼ばれ、我が国最高感染率をもつ寄生虫の一つ。湖北省で出土した西漢及び戦国時代の楚国の墓にあった死体からそのタマゴが見つかっており、肝吸虫が中国では少なくとも 2300 年以上の歴史を持っていることが証明されている。



肝吸虫の幼虫は淡水のタニシや魚、エビの体内に寄生するが、よく食用されているアオウオ（青魚）、ソウギョ（草魚）、レンギョ（鱧魚）、コクレン、鯉、フナ（鮒）等はいずれも宿主となる。幼虫がヒトに食べられてからは、腸管でふ化し、胆管の中を這い回るが、どこにでも住み着いてしまう。

< http://p3.ifengimg.com/cmpp/2016/07/25/11/d355139b-418f-443d-81ce-95e5b954e100_size45_w562_h435.jpg-contentimage >

肝吸虫は一旦人体に侵入すると、長期にわたり生存するが、長いものは 20～30 年にも至る。主に肝臓を蝕み、胆管炎や胆管結石、胆嚢炎、肝硬変、胆管がんの土井地連の胆管疾病を招くことがある。この種の病原体は、国際がん研究機関（IARC）ではグループ 1 類の発がん物質とされている。

宮本注： Wikipedia で調べたところ、タイの肝吸虫は『グループ A』だが、一般の肝吸虫による感染はグループ 2A に属しているようです。参考 URL：

<https://ja.wikipedia.org/wiki/IARC%E7%99%BA%E3%81%8C%E3%82%93%E6%80%A7%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%82%AF%E4%B8%80%E8%A6%A7>

及び http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem/iarc.html

肝吸虫のリスクは明らかなのに無視されがちだ。多くの場合、感染初期においてその症状が不明確であり、急性の発作がある場合を除き、一般には数年を経たからしか症状が現れないためだ。肝吸虫がもたらす症状には、疲労感や、胃痛、食欲不振、脂肪分の多いものを嫌う、消化不良、腹痛、下痢、肝臓部のかすかな痛み、めまいなどが挙げられるが、症状が重い場合には、やつれや浮腫、貧血等が現れる。これらの症状は、常見されるものであり、誤診を招きやすく、多くの人はなぜ病気になったのか判らない。

魚介類約 70 種類が携帯

チベット、内モンゴル自治区、青海省、寧夏回族自治区、新疆ウイグル自治区を除き、中国その他の地方

都市では、既に肝吸虫感染者が見つかったが、典型的な流行地区としては、広東省、広西自治区、湖南省、江蘇省（北部）、安徽省（北部）、東北（三省）などが挙げられる。主な感染原因としては、魚生や魚生粥（魚生の入った粥）、水炊き等、生あるいは半生の淡水魚やエビ、タニシなどを食べることが挙げられる。このほか、まな板や包丁類、容器などを生もの用と加熱用に分けていないことも重要ファクターとなっている。肝吸虫症は、ヒト〜ヒト間感染は決してしないが、飲食の習慣と密接な関連があり、このことにより一家全員が感染するといった現象が見つかるのである。

< http://p3.ifengimg.com/cmpp/2016/07/25/11/d355139b-418f-443d-81ce-95e5b954e100_size45_w562_h435.jpg-contentimage >

現時点では、淡水産の魚介類 70 種類近くが肝吸虫に感染し得るが、一部の地域での感染率はかなり高いものになっている。2004 年に順徳市が調査した淡水魚の感染状況は、ソウギョの感染率は 75%に達しており、南海市のコクレンの感染率は 87%、三水市のモツゴの感染率は 100%だった。2006 年に深圳市が市場で販売されていた淡水魚を調査したところ、平均感染率は 17%あり、うち、ソウギョは 40%、コクレンや鯉は 20%になっていた。2006 年の広州市による調査では、ソウギョの感染率は 13%、エビの感染率は 7%に達していた。

一部地区では驚愕の感染率

生で淡水魚を食べる習慣のある地区（例えば広東省）では、肝吸虫感染率はとても高くなっている。

例えば、1995 年に広東省の 3 つの都市で調査した際に、陽性率は平均で 30%あり、最高では 57%、少なくとも 500 万人が感染していた。広西自治区が 2002 年に実施した調査では、平均感染率は 20%を超えており、南部地区では更に酷い状況にあった。黒竜江省が 2002 年に 45 の県を調査したところ、平均感染率は 15.7%となっていたが、東部の個別地区での感染率は、綏浜県で 60%に達しているなど、人々を驚愕させた。

2005 年の全国的な調査から既に 10 年以上が経過しているが、感染率は低下したのか？ 必ずしも怖がる必要はない。2015 年、広東省順徳市はまた大規模調査を実施、その結果判明したのは、20 年前と比べて大きな変化はなく、感染率は未だに 40~70%を維持しているということ。ここから判ることは、肝吸虫感染は依然として警戒に値するということだ。

寄生虫病と悪質な生活環境には少なからぬ関連があり、衛生環境を改善すれば、患者の大幅な減少につながるのだが、肝吸虫はこの類ではない。経済発展にともない、人々の口にするものはますます凝ったものになり、淡水の魚生は、高級料理としてテーブルに供され、高収入で生活条件の良い人たちでも感染のおそれがあるのだ。

寄生虫による隠れた疾患を除去するのは実際とても簡単なことだ。寄生虫を殺すキーは温度にあり、高温でも低温でも寄生虫には耐えられないのだ。

研究によれば、厚さ 1 ミリの刺身を 90 度の熱水に数秒浸すだけで寄生虫は十分に殺せるという。食べる時にちゃんと浸すと、魚肉は白く変色し、不透明になるが、赤い部分は、それが暗紅色になるまで浸さねばならない。焼く、煮るなどの加熱処理は最も安全な方法で、みずみずしさや口当たりが犠牲にはなるが、健康はより重要だ。もし、魚を冷蔵庫の冷凍室に 1~7 日入れておけば、寄生虫もまた殺せるのだ。

このほか、生と加熱の分離は重要であり、まな板や包丁、容器と接触するものは全て分離しなければならない。もし、イヌやネコを飼っている場合も生の魚やエビを与えてはならない、更に、定期的な駆除が必要だ。

各種調味料処理については、いずれも信頼できる殺虫作用を有していない。肝吸虫の幼虫は、決して酢を恐れることはない。ヒトの胃や腸に穴をあけてしまう彼らは、胃酸の中でも棲むことができるのだから酢を恐れることなどありはしない。寄生虫を醤油につければいなくなるという話については、醤油の中でも数時間から数日生存する寄生虫は多くいるのだ。マスタード液はどうか？ ある研究ではマスタードで寄生虫を殺すことができるとされているが、一時間前後マスタードにしたしておかねばならないが、人はそれを実際にできるのか？

或いは、生の水産物を食べる際にはバイチュウがあればよい、或いは酔っ払いエビや酔っ払いガニ（紹興酒に漬けたエビやカニが酔っばらうことから：但し、バイチュウのアルコール度数は 50 度前後あるが、紹興酒はせいぜい十数度しかありません。）にすれば十分に消毒できるという人がいるが、これもまた同様に安全ではない。アルコールが寄生虫を殺すというのは理論上可能だが、前提として、寄生虫或いはタマゴを直接高濃度の酒の中に一定の時間漬け込まねばならないということがある。酔っばらいエビや酔っ払いガニの外殻が寄生虫を保護するため、お腹に入ると濃度が希釈される酒を飲んだことでは寄生虫を殺す

ことはできないのだ。

罹患した場合どうすればよい？

まず、肝吸虫に感染しているか否かは病院で検査を受けて確定すること。治療においては、病院では一般にプラジカンテルやアルベンダゾールなどの駆虫剤が使用されている。重症患者はまずは静養し、栄養を補給、肉体が回復してから服薬を再開する。肝胆疾患患者の場合、手術が必要になる。

総じていえば、淡水産品を生で食わず、『自分だけは大丈夫』などと安易に考えぬことだ。もし、既に食べてしまったという場合には、定期検査を受け、肝吸虫に肝臓を侵されぬようにせねばならない。

<http://www.dfdaily.com/html/8757/2013/4/22/984086.shtml>

オリジナルの URL が削除されていたため、この原記事と同内容の URL を本日（2017 年 9 月 11 日）見つけました。中国マスメディアのコピペ文化に感謝するしかないですね：苦笑

Since the original URL is not linkable, I found out another article today (September 10, 2017).

http://news.ifeng.com/gundong/detail_2013_04/22/24514509_0.shtml

Still Eat Raw Fish, Drunken Shrimp or Crab? Beware of Clonorchiasis Infection!

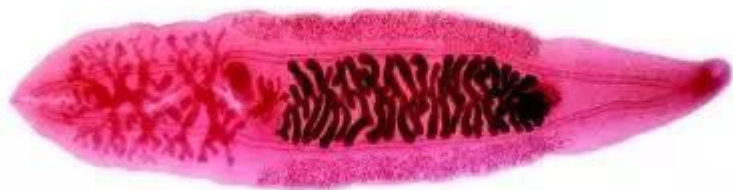
Phoenix News news.ifeng.com 2016-07-25 11:20 Source: Qilu one point

China, since ancient times, has a phrase of "disease from the mouth," to which, in modern science, is called as "foodborne disease", which in addition to bacteria and viruses that cause diarrhea, parasitic diseases cannot be ignored.

According to the Ministry of Health's survey in 2005, the number of parasitic infections in China exceeded more than 100 million. Although the infection rate of the parasites, such as roundworm, hookworm, whipworm and so on, showed a downward trend, but there is a parasite infection rate in some areas where showed a clear upward trend. The clonorchiasis! The number of clonorchiasis infected cases in the country is about 12 million, and the average infection rate in the epidemic area is 75% higher than that of 1990. Among which, in Guangdong and Guangxi, the infection rate increased significantly, while that of Jilin is more than 6 times more.

Why people are infected with clonorchiasis? Eating freshwater aquatic products is the most important reason. clonorchiasis is easily overlooked

Clonorchis sinensis, also known as liver fluke, is one of the parasites which has highest infection rate in China. Unearthed ancient corpse(s) of the Western Han Dynasty and the Warring States Chu era, found in Hubei, have had the eggs of liver flukes. This proved that clonorchiasis was existing in China for at least 2300 years.



The larvae of the liver flukes are parasitized in freshwater snails and freshwater fishes and shrimps. Black carp, grass carp, silver carp, big head carp, carp, and crucian carp and so on are usually eaten by the people and carry the liver flukes. Its larvae, after eaten by human beings, hatch in the intestine and climb into the bile duct, wherever reside.

< http://p3.ifengimg.com/cmpp/2016/07/25/11/d355139b-418f-443d-81ce-95e5b954e100_size45_w562_h435.jpg-contentimage >

Once the liver fluke(s) get into the human body, it can survive for long term; some can even survive for 20 to 30 years. It will damage mainly the liver, can lead to a series of hepatobiliary diseases such as cholangitis, bile duct calculus, cholecystitis, cirrhosis, cholangiocarcinoma and so on. This pathogen is classified as Class 1 carcinogens by the International Agency for Research on Cancer (IARC).

宮本注： **Wikipedia** で調べたところ、タイの肝吸虫は『グループ A』だが、一般の肝吸虫による感染はグループ 2 A に属しているようです。参考 URL：

<https://ja.wikipedia.org/wiki/IARC%E7%99%BA%E3%81%8C%E3%82%93%E6%80%A7%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%82%AF%E4%B8%80%E8%A6%A7>

及び http://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem/iarc.html

Risk of liver fluke is so significant, but is easily to be ignored. Many of the symptoms at early infection period is not obvious, unless it is acute attack, usually there is a few years before the symptoms. Symptoms of clonorchiasis include fatigue, stomach pain, loss of appetite, tired of greasy, indigestion, abdominal pain, diarrhea, liver pain, dizziness, etc.; if it is severe, weight loss, swelling and anemia can be seen. These symptoms are seen quite commonly, too, and are easily led to misdiagnosis. Many people do not know the reason of the disease.

Nearly 70 kinds of aquatic products are likely to carry clonorchiasis

In addition to Tibet, Inner Mongolia, Qinghai, Ningxia, Xinjiang, other parts of China have found the liver fluke infection; typical popular areas are Guangdong, Guangxi, Hunan, northern Jiangsu, northern Anhui, northeast and so on. The main reason for infection is to eat raw or half-raw freshwater fish, shrimp, snails, in Yusheng, Yusheng porridge, Mizutaki hot pot. In addition, raw-cooked scrambling usage of the chopping boards, knives, containers, is also an important factor. Clonorchiasis does not have human-to-human infection, but since it is closely related with eating habits, there are phenomena that whole family members are infected with it.

Currently known as nearly 70 kinds of freshwater aquatic products can be infected with clonorchiasis, the infection rate is quite high in some areas. For example, when Shunde city investigated freshwater fish infection in 2004, the rate of grass carp infection reached 75%, 87% of big head carp in Nanhai city was infected, and 100% of Sanshui city's stone moroko was infected. 2006 Shenzhen surveyed the freshwater fish sold in the market(s), and found that the average infection rate was 17%, of which 40% of grass carp, more than 20% of big head carp and carp was found their infection. 2006 Guangzhou City survey showed that grass carp infection rate of 13%, shrimp infection rate also reached 7%.

The rate of infection is surprising in some areas

In places where people eat raw freshwater fish (e.g., Guangdong), the clonorchis sinensis infection rate is quite high. For example, in 1995, three cities in Guangdong census, the average rate of 30%, the highest of 57%, at least 5 million people infected. Guangxi's survey, in 2002, showed that the average infection rate of more than 20%, the southern region is more serious. Heilongjiang Province surveyed 45 counties in 2002; the average infection rate was 15.7%, but in local infection rate at the eastern part of was amazing. Suibin County infection rate was as high as 60% for example.

More than 10 years have passed since the last nationwide survey in 2005, has the infection rate reduced? Do not have to be afraid of that. In 2015, Shunde city of Guangdong province has conducted a large-scale survey again, the results showed there was not so big a change; the infection rate was still maintained at 40 to 70%. From this, we can say clonorchis sinensis infection is still worthy of vigilance.

Many parasitic diseases are associated with harsh living conditions, health conditions improved, sick people can be reduced a lot, but the liver fluke is not the case. In accordance with the economic development, people will eat more and more complicated dishes, freshwater Yusheng is served as high-end dishes on the table; those who are high income, have a good living conditions may also be infected.

To remove the parasitic dangers is actually very simple. The key to kill the parasite is the temperature, parasites cannot survive whether high or low temperature.

Studies show that 1 mm thick sashimi just requires hot water to kill parasites if rinsed in 90 degrees of hot water, so hot fish or rinsed fish are less risky than eating raw fish, sashimi. If it is rinsed to eat, fish color must be changed to white and/or opaque, red meat must turned to dark red. To cook well, thoroughly cook or boil is undoubtedly the safest approach, although it will sacrifice a little bit its fresh taste, but health is still more important. If the fish is kept in the refrigerator's freezer room for 1 to 7 days, parasites can also be killed.

In addition, raw and cooked separation is also very important, including the cutting board, knives, containers and contact table should be separated. If you keep a cat and dog, do not feed them raw fish and shrimp, and it is a must to deworm at regular interval.

As for a variety of spices, they all do not have any reliable insecticidal effect. The larvae of the liver fluke will not afraid of vinegar; it shall pass through the human gastrointestinal tracts, can survive in stomach acid; how will they be afraid of vinegar? Parasites cannot survive in soy sauce? So many parasites can survive for several hours to several days in the soy sauce. How about the mustard? Some studies have shown that mustard juice can kill parasites, but it is needed to dip about 1 hour, who can do it?

Some people think that if accompanied by liquor, we can eat raw aquatic products, or drunken shrimp, drunken crab is enough for "disinfection", but this is unsafe, too. Alcohol can kill the parasite, this is theoretically feasible; but it is only when the parasite or egg is soaked in a highly concentrated alcohol for sufficient time. The shell of both drunken shrimp and drunken crab can protect the parasite(s) inside. Since the alcohol concentration will be diluted in human stomach once you drink liquor, it will not able to kill the parasite(s) enough.

Worrying about your infection how to deal with it?

First of all, whether you are infected with liver fluke or not, you should go to the hospital to be examined and diagnosed. For medical treatment, hospital will often use deworming drugs such as praziquantel, albendazole and so

on. Some critically ill patients need to take a rest first, and followed by nutritional supplements, waiting to be a little bit physically recover, then start taking the drug again. There are also some patients who have hepatobiliary disease(s); they need surgery.

In short, do not eat raw fresh water food, do not think you are the exception. If you have eaten them, get regularly inspection; do not let liver fluke damage to your liver.

http://news.ifeng.com/a/20160725/49632812_0.shtml

..... 以下は中国語原文

还在吃生鱼、醉虾、醉蟹？当心染上肝吸虫！

凤凰网资讯 news.ifeng.com 2016-07-25 11:20 来源：齐鲁壹点

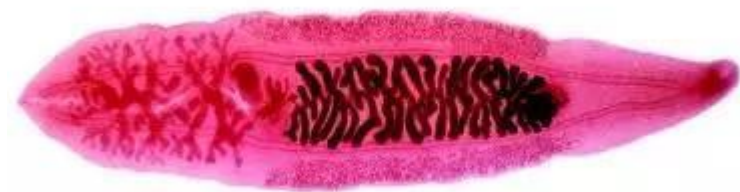
中国自古就有“病从口入”的说法，现代科学将它称为“食源性疾病”，这其中除了细菌病毒引起的跑肚拉稀，寄生虫病也是不容忽视的一类。

根据卫生部 2005 年的调查，全国寄生虫感染人数超过 1 亿。虽然蛔虫、钩虫、鞭虫等寄生虫的感染率呈下降趋势，但有一种寄生虫的感染率在部分地区反而呈现明显上升趋势，它就是肝吸虫。全国肝吸虫感染人数约为 1200 万，流行区的平均感染率比 1990 年上升了 75%。其中广东、广西的感染率大幅增加，而吉林更是增加了 6 倍以上。

为什么会染上肝吸虫？生吃淡水水产是最重要的原因。

易被忽视的肝吸虫病

华支睾吸虫，又叫肝吸虫，是我国感染率最高的寄生虫之一。在湖北出土的西汉和战国楚墓的古尸中都发现了它的虫卵，由此证明，肝吸虫病在中国至少已有 2300 年以上的历史。



肝吸虫的幼虫寄生在淡水螺和淡水鱼虾体内，人们常吃的青鱼、草鱼、鲢鱼、胖头鱼、鲤鱼、鲫鱼均可携带。它的幼虫被人吃进去以后，在肠道孵化并爬进胆管，在那里安家。

< http://p3.ifengimg.com/cmpp/2016/07/25/11/d355139b-418f-443d-81ce-95e5b954e100_size45_w562_h435.jpg-contentimage >

肝吸虫一旦进入人体，可以长期存活，有的甚至可以存活长达 20~30 年。它主要损害肝脏，可导致胆管炎、胆管结石、胆囊炎、肝硬化、胆管癌等一系列肝胆疾病。这种病原体被国际癌症研究机构（IARC）列为 1 类致癌物。

宮本注： **Wikipedia** で調べたところ、タイの肝吸虫は『グループ A』だが、一般の肝吸虫による感染はグループ 2A に属しているようです。 参考 URL：

<https://ja.wikipedia.org/wiki/IARC%E7%99%BA%E3%81%8C%E3%82%93%E6%80%A7%E3%83%AA%E3%82%B9%E3%82%AF%E4%B8%80%E8%A6%A7>

及び http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/hazard_chem/iarc.html

肝吸虫危害显著，但却容易被忽视。很多早期感染的症状并不明显，除非是急性发作，一般要过几年才出现症状。肝吸虫病导致的症状包括疲乏、胃痛、食欲不振、厌油腻、消化不良、腹痛、腹泻、肝区隐痛、头晕等，严重时可以有消瘦、浮肿和贫血。这些症状也都相当常见，容易误诊，很多人病了也不知道是这个原因。

近 70 种水产品都可能携带

除了西藏、内蒙古、青海、宁夏、新疆，中国其他地方都已经发现肝吸虫感染者，典型流行地区包括广东、

广西、湖南、苏北、皖北、东北等。感染主要原因是吃生的或半生的淡水鱼、虾、螺，比如鱼生、鱼生粥、打边炉等。此外案板、刀具、容器生熟不分也是重要因素。肝吸虫病并不在人与人之间传染，但由于和饮食习惯密切相关，因此也时常出现一家人都感染的现象。

目前已知有近 70 种淡水水产都可以感染肝吸虫，在一些地区感染率相当高。例如，2004 年顺德调查淡水鱼感染情况，发现草鱼感染率达到 75%，南海市的胖头鱼感染率 87%，三水市的麦穗鱼感染率为 100%。2006 年深圳调查市场销售的淡水鱼，发现平均感染率 17%，其中草鱼达到 40%，胖头鱼、鲤鱼也高于 20%。2006 年广州市的调查显示，草鱼感染率为 13%，虾的感染率也达到 7%。

部分地区感染率惊人

在有生吃淡水鱼生习惯的地方（例如广东），肝吸虫的感染率相当高。例如 1995 年对广东 3 个市进行普查，阳性率平均为 30%，最高的达 57%，至少有 500 万人感染。广西 2002 年的调查显示，平均感染率超过 20%，南部地区更严重。黑龙江 2002 年调查 45 个县，平均感染率为 15.7%，但东部个别地方感染率惊人，比如绥滨县感染率高达 60%。

2005 年的全国性调查已经过去 10 多年了，会不会感染率降低了呢？恐怕未必。2015 年广东顺德又进行了一次大规模调查，结果发现和 20 年前相比并没有什么太大的变化，感染率依然维持在 40~70%。由此可见，肝吸虫感染依然值得警惕。

不少寄生虫病都与恶劣的生活环境有关，卫生条件一改善，患病的人就能减少很多，但肝吸虫却不是这样。随着经济发展，人们吃东西越来越讲究，淡水鱼生被当做高档菜肴端上餐桌，高收入、生活条件好的人也一样可能被感染。

想要去除寄生虫隐患其实也很简单，杀死寄生虫的关键在温度，无论高温还是低温，寄生虫都受不了。

研究显示，1 毫米厚的生鱼片在 90 度的热水里烫几秒钟就足以杀死寄生虫，因此烫鱼片或涮鱼片的风险比生鱼片小。如果是涮着吃，鱼肉必须变成白色、不透明，有红肉的要变成暗红色。烧熟煮透无疑是最保险的办法，虽然需要牺牲一点鲜嫩的口感，但还是健康更重要。如果将鱼放在冰箱冷冻室 1~7 天，寄生虫也可以被杀死。

此外，生熟分开也十分重要，包括案板、刀具、容器和接触台面都应当分开。如果养了猫狗，也不要给它们喂食生的鱼虾，并且要定期驱虫。

而至于各种调料处理，它们都没有可靠的杀虫作用。肝吸虫的幼虫并不怕醋，它要穿过人的胃肠道，能扛得住胃酸，还会怕醋？寄生虫对付酱油也不在话下，不同寄生虫在酱油里能存活数小时至数天。那芥末呢？倒是有些研究表明芥末汁能杀寄生虫，但需要泡 1 个小时左右，你能做到吗？

也有人觉得生食水产只要配上白酒，或是做成醉虾、醉蟹就足以“消毒”，但这同样不安全。酒精杀死寄生虫理论上可行，但前提是将寄生虫或虫卵直接泡在浓度足够高的酒精里一段时间。醉虾醉蟹的外壳可以保护寄生虫，酒喝到肚子里后浓度被稀释，也不足以杀死寄生虫。

担心中招怎么办？

首先，有没有感染肝吸虫需要到医院做检查确定。治疗方面，医院一般会使用驱虫药，比如吡喹酮、阿苯达唑等。有些重症患者需要先静养，补充营养，待体能稍微恢复后再用药。也有一些肝胆病变患者需要进行手术。

总之，别吃淡水生食，不要有侥幸心理。如果已经吃了，吃过之后定期检查，不要让肝吸虫损害肝脏。

那海鱼呢？虽然确实有些寄生虫无法生活在海水环境中，但是寄生在海水鱼体表或者体内的寄生虫却不在少数，比如臭名昭著的异尖线虫。高温和长时间冷冻都可以杀灭寄生虫，追求“新鲜”而不顾安全，并不可取。

编辑：爱豆（图文来源于吃货研究所）

20160725B 肝吸虫症 それでも刺身や酔エビ、酔カニ食べる？ 肝吸虫症感染にご用心(鳳凰諮詢)