



刺身を食べると肝吸虫に感染

39 健康网

www.39.net

2004-11-19

上海市寄生虫病檢疫部門は、刺身を食べたことで肝吸虫症になった患者 1 名を検出した。

生魚を食べて肺吸虫症になる例はこれまでも多数あったが、肝吸虫症を検出したのはこれが初で、このことが生魚を食べることを好む市民に再び警鐘をならすこととなった。

情報によると、患者は友達と一緒に夕食をとった際に、生魚を食べ、その後少ししてから高熱が続く症状が現れたが、当初は、風邪でも引いたのかと認識しており、病院受診後も多種の薬を服用するも病状は一向に好転しなかった。その後、医師が肝吸虫の検査を薦めた。患者が寄生虫病檢疫部門で検査を受けたところ、肝吸虫感染と診断され、彼の胆管や総胆管、胆嚢全てから肝吸虫のタマゴが見つかった。

医師は、肝吸虫に感染する主な原因は、近年来刺身を食べることが一部のの人たちにとってファッションとなっており、肝吸虫が魚の体に寄生している中、肝吸虫をもった魚の刺身を食べること肝吸虫が人体に侵入するのだと分析している。このほか、まな板や魚の調理用具、包丁とヒトの手が携帯する、肝吸虫幼虫の交叉感染を招くことがある。市民は日頃肝吸虫が最も好む宿主である多くのソウギョやフナ、コイと接触している。多くの市民は酒を飲めば肝吸虫を殺せると誤解しているがそのような食べ方をしないこと、実際この考え方は絶対的に誤りなのだ。

刺身が容易に肝吸虫を携帯する以外に、エビもまた犯人の一つだ。上海では多くの人が生きたエビを酒にさっと浸して食べる『酔喫（酔っぱらわせ食い）』の習慣があり、それで新鮮さを十分享受できると考えているようだが実際にはこのように生でものを食べることは極めて不衛生なのだ。

エビには肝吸虫の蛹が多く存在しており、生で食べられることによりその後人体内に侵入し、胃や腸の消化液の作用によって蛹の外壁が消化され、幼虫が総胆管や胆管を通じて肝臓や胆管に寄生することで肝吸虫症を引き起こすこと臨床証明されているからだ。

関連専門家は言う、「肝吸虫は腸管寄生虫の一種で、人体へのリスクは、肝臓と胆嚢を損なう以外に、全身の多システムに各種複雑な合併症を引き起こすことがあり、痰結石や胆管がんなどに発展することもある。こどもが感染すると発育にも影響がでてくる。健康の面から考えれば人々は魚やエビを生で食べるべきではない」と、

After eating sashimi, infected with liver fluke

39 Health Network www.39.net

2004-11-19

The Shanghai Parasitic Disease Quarantine Department has detected a patient who has been infected with schistosomiasis due to eating Sashimi. Paragonimiasis cases infected by eating raw fish has many cases before, but the detection of clonorchiasis is the first time ever, this once again became an alarm to the people who eat raw fish.

According to reports, the patient ate a raw fish(s) at dinner with a friend, shortly thereafter he symptoms of persistent fever. Supposing he had a cold, he went to the hospital after taking a variety of drugs, but condition has not improved. Later, the doctor advised him to do the liver fluke check. The patient was diagnosed with a parasite infection in the Parasitic Disease Quarantine Department, where he was found to have eggs of liver fluke in his bile duct, common bile duct and gallbladder.

Doctors analyze, that the main reason for infection with liver fluke is to eat raw fish has been a part of the people's food-fashion, and since liver fluke parasitize in the fish, eating sashimi which carries liver fluke, will let liver fluke get into the human body. In addition, the chopping board, the fish cooking tool, the knife and the human hand which will carry the metacercariae might be able to cause the cross-infection. Citizens usually contact lots of grass carp, crucian carp, carp but these are the host whom the liver flukes mostly prefer, many people mistakenly believe that drinking can kill the liver fluke, so do not eat mistakenly, in fact, this concept is absolutely wrong.

Next to raw fish, easily to carry liver fluke, the shrimp is one of the culprits. Many people in Shanghai used to put and eat live shrimp after dipping into the liquor, so called "Zhuichi (Drunken Eat)", in order to fully enjoy its freshness; in fact, this raw food is extremely unsanitary. Because clinically it is proven that many shrimp body are covered with liver fluke metacercariae, after taken into the human body, will be digested by stomach, intestinal digestive fluid process, and outer wall of cysticercosis are digested. Then larvae get into the common bile duct, bile duct, the hepatobiliary and will be parasitic there which will cause clonorchiasis.

Experts advise that the liver fluke is an intestinal parasite; the harm to the human body, not only to damage the liver

and gallbladder, but also to lead to occur systemic multiple system complications. Sometimes it will develop into gallstones, bile duct tumor. Children when infected, might have growth problem. From a view point of health, the public should not eat raw fish and shrimp.

<http://www.39.net/disease/crjbljf/173627.html>

..... 以下是中国語原文

吃生鱼片感染肝吸虫

39 健康网

www.39.net

2004-11-19

上海市寄生虫病检疫部门检出了一名因吃生鱼片而染上肝吸虫病的患者。吃生鱼引起肺吸虫病已有多例，但检出肝吸虫病还是首次，这再次给嗜好吃生鱼的市民敲响了警钟。

据介绍，患者在与朋友进餐时吃了一次生鱼，此后不久他便出现了持续高烧的症状，起初还以为自己患了感冒，到医院就诊后吃了多种药物后病情始终没有好转。后来，医生建议他去做肝吸虫检查。患者在寄生虫病检疫部门经检查被诊断为肝吸虫感染，在他的胆管、胆总管和胆囊都发现了肝吸虫虫卵。

医生分析，感染肝吸虫的主要原因是近年来吃生鱼片成为部分人餐饮的时尚，而肝吸虫就寄生在鱼体内，吃了带有肝吸虫的生鱼片，肝吸虫就进入了人体。此外，砧板、盛鱼用具、刀和人手携带的肝吸虫囊蚴也可以交叉传染。市民平时接触较多的草鱼、鲫鱼、鲤鱼都是肝吸虫最喜欢的宿体，不少市民误认为喝酒能杀死肝吸虫，于是照吃不误，其实这种观念是绝对错误的。

除了生鱼容易携带肝吸虫外，虾也是祸首之一。本市不少人习惯把活虾放在酒中蘸一下“醉吃”，认为这样才能充分享受其鲜，其实这种生食是极不卫生的。因为临床证实，许多虾体上沾有肝吸虫的囊蚴，被生食后进入体内，经胃、肠消化液的作用，囊蚴外壁被消化，幼虫经总胆管、胆管而进入肝胆管寄生，引起肝吸虫病。

有关专家提醒说，肝吸虫是一种肠道寄生虫，对人体的危害除了损害肝脏和胆囊外，还会导致全身多系统出现各种复杂的并发症，并可发展成为胆结石、胆管肿瘤，儿童感染者的生长发育将受到影响。从健康角度考虑，市民不应该去生食鱼虾。

20041119A 刺身を食べると肝吸虫に感染(39 健康)