



食物中常見的寄生蟲

不少香港人喜歡吃魚片粥，雖然味道不錯，但如果沒有徹底煮熟，可感染寄生蟲所引起的疾病。其實，寄生蟲無處不在，進食不潔的食物正是致病源頭。如果經常進食帶有血絲的豬肉和牛肉，則可感染弓形蟲病；進食未經煮熟的淡水蟹，則容易患上肺吸蟲病；而食用不潔或未經煮熟的蝦及東風螺，便可能感染管圓線蟲。管圓線蟲更可經由腸臟慢慢進入腦部，而出現頭痛、腹瀉、發燒及抽搐等現象，嚴重者可致死亡。



撰文：
香港大學李嘉誠醫學院
微生物學系助理教授
黃世賢醫生

1) 肺吸蟲

目前，全球約有2千萬名人士感染肺吸蟲，以東南亞地區感染人數最多，包括中國、日本、台灣、韓國、泰國及馬來西亞等。在中國等地，約有100萬人感染此種寄生蟲，原因是他們喜愛進食未經煮熟的淡水蟹，如大閘蟹等。

肺吸蟲的蟲卵約0.01毫米長，而肺吸蟲長大後則約有7.5至12毫米，通常寄居於

淡水蟹的肌肉、鰓部或內臟。由於肺吸蟲的幼蟲本身極之幼細，人類只能看見黑色的小點而難於發現，所以人類進食未經煮熟的蟹時，便會可能連同肺吸蟲的幼蟲一併吞下。這些幼蟲進入人體後，便會由腸臟進入腹腔，繼而侵害肺部組織，並在體內慢慢成長，約三個月後便會變為成蟲及產卵，這時病人才會出現病徵。

病人感染肺吸蟲後，會

出現咳嗽、咳血、發燒、逐漸消瘦和胸口不適等。及早發現肺吸蟲，可服用杜蟲藥以作治療。可是，由於它的徵狀與肺結核病相似，所以醫生沒有要求病人將他們的分泌物送作化驗，而未能確診。這樣，肺吸蟲可以在體內生長達5至6年。若此寄生蟲的數量眾多，可損害肺部及其他器官。

要進食淡水蝦或蟹時，市民需將材料徹底煮熟。蝦及蟹均可在攝氏55度的熱水中烹調約5分鐘，直至肉質轉為白色，才算是徹底煮熟而將肺吸蟲消滅。

2) 弓形蟲

弓形蟲主要透過進食未經煮熟的肉類而患病，如烹調肉類的溫度不足、烹調時間過短或用同一套廚具處理生及熟的食物等，而進食不潔的蔬果亦可感染弓形蟲。

貓科動物是弓形蟲的最終宿主，它生存在貓的腸黏膜上。受弓形蟲感染的貓隻所排出的糞便，可把弓形蟲傳染給其他動物及人類，所以哺乳動物和鳥類都可以感

染而患病，如豬、羊、牛、雞、鴨、鵝等。市民若飼養貓隻，只需每天清理貓的糞便，便可減少染病的機會。

除了食物以外，弓形蟲還可透過輸血及器官移植而傳播。此外，孕婦若在懷孕時感染弓形蟲，便可能引致胎兒出現腦積水、無腦畸形、腦鈣化及失明等，所以要小心防範。

要預防感染弓形蟲，可參照以下方法：

1. 不要進食未經煮熟的肉類
2. 處理生與熟的肉類時，要使用不同的廚具
3. 蔬菜及水果一定要清洗乾淨才進食
4. 孕婦要與寵物保持距離，特別是懷孕首3個月
5. 若家中飼養貓隻，要以熟食或貓糧作食糧，不要讓牠們出外捕食
6. 處理貓隻的糞便時，應戴上手套；處理後亦應立即用肥皂清洗雙手

3) 廣東管圓線蟲

此寄生蟲是由一名在廣州任教的教授於老鼠的肺血管內發現，因而命名為「廣

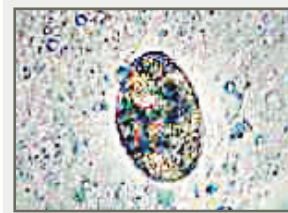
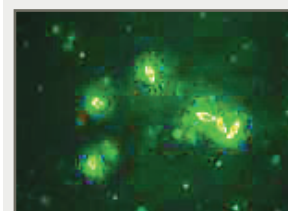
東管圓線蟲」。廣東管圓線蟲分為幼蟲和成蟲兩個階段，而幼蟲可分為1期至5期。在老鼠肺部的蟲卵會在血管內孵出第1期的幼蟲；而第2期和第3期的幼蟲便潛伏在蝸牛、蛭、螺等軟體動物的體內，第4期、第5期的幼蟲和成蟲則會再次寄生在老鼠的體內。

一般來說，人類所感染的廣東管圓線蟲屬於第3期的幼蟲，主要是因進食了未完全煮熟的螺肉或受污染的蔬果而染病；而一些淡水蝦亦可以帶有此寄生蟲，因此河鮮的種類及來源地均影響染病的機會。

早前不少內地人士喜愛吃「福壽螺」，這亦是感染途徑之一。雖然本港至今仍未有集體感染事件發生，但此寄生蟲卻經常在中國各省發現。由於食物的外表難以分辨是否存有寄生蟲，而絕大部分供應海鮮的地方都不會檢驗廣東管圓線蟲，所以進食未經煮熟的海螺及蝸牛等海產均可染病。

當人進食含廣東管圓線蟲的食物後，寄生蟲會在人

顯微鏡下 廣東管圓線蟲 的形態



體內移行，並且穿過人體的消化道進入血管，隨著血液的流動而進入腦部，引致中樞神經受損。

這些患者的臨床症狀主要是腦炎或腦膜炎，亦會出現頭痛、作嘔、麻痺或神經腺癱瘓，嚴重者可以致命。要預防感染廣東管圓線蟲，最重要是避免進食不潔及未經煮熟的肉類及海產等食物。