



## 바다 생선에도

## 기생충이 있다

### - 아니사키스

아니사키스(고래회충)는 거의 모든 생선에서 발견되고 구충제가 없어, 일단 감염되면 치료에 어려움이 따른다.

바다 생선에도 기생충이 있다. 민물 생선 기생충의 위험성에 대해서는 널리 알려져 있어 나름대로 주의를 하고, 약을 먹기도 하지만 바다 생선은 기생충이 없다고 알고 마구 날로 먹는 사람이 많다.

그러나 감염되면 외과수술로 제거해야 할 정도로 심각한 증세를 보이는 바다 생선 기생충이 있어 주의가 요구된다.

바다 생선의 기생충은 크게 고래회충(아니사키스), 장흡충류, 광절열두조충의 세가지가 있다.

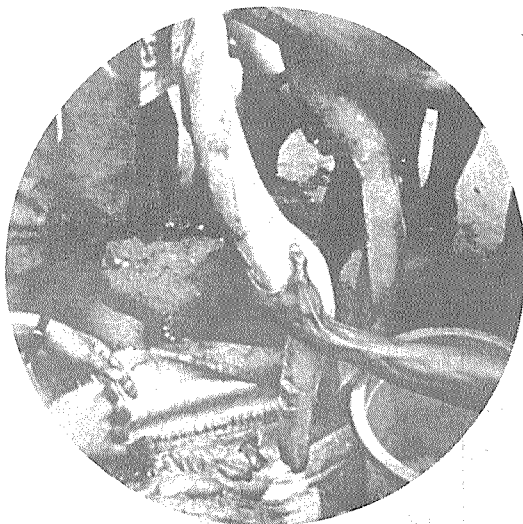
이중 가장 문제가 되는 것은 아니사키스(고래회충)다. 나머지 두종류가 일부 생선에서만 발견되고 구충제가 있는 반면 고래회충은 오징어, 낙지 등을 포함한 거의 모든 생선에서 발견되고 구충제가 없어 일단 감염되면 치료에 어려움이 따른다.

고래회충은 유충의 형태로 사람의 몸속에 들어온다. 인체의 저항력 때문에 성충으로 자라지 못하고 식도, 위, 장벽을 뚫고 들어가 문제를 일으킨다.

뚫고 들어가는 과정에서 인체 조직에 기계적 자극을 가해 종양, 궤양을 일으키며 또 효소를 분비, 인체에 알레르기반응을 유발시키기도 한다.

흔히 회를 먹은 후 수시간만에 급성복통을 일으켜 응급실 신세를 지게 하거나 만성적으로 진행되어 위장장애나 장폐색을 일으킨다.

이럴 땐 수술을 통해 끄집어 내야 한다. 진단도 쉽지 않아 다른 병으로 오인, 수



술을 하다가 기생충을 발견하는 경우가 대부분이다.

고래회충의 감염을 피하려면, 유충이 대부분 생선의 내장 속에 있기 때문에 내장 부분을 완전히 도려내고 먹어야 한다.

또 싱싱하지 않은 생선의 경우, 내장속에 있던 유충이 근육 속으로 들어가기 때문에 되도록 싱싱한 생선을 골라야 한다.

영하 20° 이하의 온도에서 하루이상 장기간 냉동한 것은 유충을 죽이거나 약화시키지만 선불리 냉동한 것은 역시 유충이 추위를 피해 살 속으로 들어가기 때문에 더 위험할 수 있다.

한편 장흡충류는 민물과 바닷물이 만나는 곳에 사는 송어, 농어, 문절망둑 등에 기생한다.

복통, 설사를 일으키며 피로를 느끼게 하는 장흡충류는 우리나라에만 10여종이 있다.

광절열두조충은 농어, 연어, 송어 등에 있으며 비타민 B<sub>12</sub>를 선택적으로 빼앗아가 악성빈혈을 유발시킨다.

그러나 이 두 기생충은 구충제로 손쉽게 제거할 수 있다.

바다고기의 기생충을 예방하기 위해서는 생선의 내장과 주변 부분을 완전히 오려내고 먹어야 하며 되도록 꼭꼭 씹어 먹도록 한다.

또 고래회충은 직경이 3cm 정도로 크기 때문에 되도록 눈으로 확인하고 먹도록 한다.

특히 바다 낚시를 하면서 잡은 생선을 통째로 먹는 행위는 아주 위험한 일이므로 피해야 한다.

고추장, 겨자 등 양념류가 기생충을 죽인다고 믿는 사람이 많지만, 이것은 전혀 근거가 없는 낭설이다.