

“바다생선회도 그냥 먹어서는 안된다”



류 재 숙

해산어류의 생식에 따른
기생충 감염

우리나라의 경제적 수준이 향상되면서
식생활에도 변화를 가져와 예전에는 드물
던 기생충 감염이 늘어나고 있다.

이중 해산물의 생식에 따라 두가지 종류
의 기생충 감염이 증가추세인데 그중 하나
는 아니사키스이다. 이 기생충은 원래 바다
에 사는 포유류인 고래, 돌고래, 물개등의
위장관에 기생하는 기생충으로 기생충의
충란이 고래의 배설물과 같이 바다로 배출
되면 해수에서 부화되어 새우 등의 갑각류
에 먹히고 이것은 다시 여러 종류의 해산어
류 및 오징어에 먹히게 된다.

이런 해산물의 내장이나 살속에 2~3cm
길이의 실같은 유충은, 사람이 유충이 들어
있는 해산물을 날로 먹는 경우 인체로 들어
간다. 주로 위벽을 뚫고 들어가는데 때로

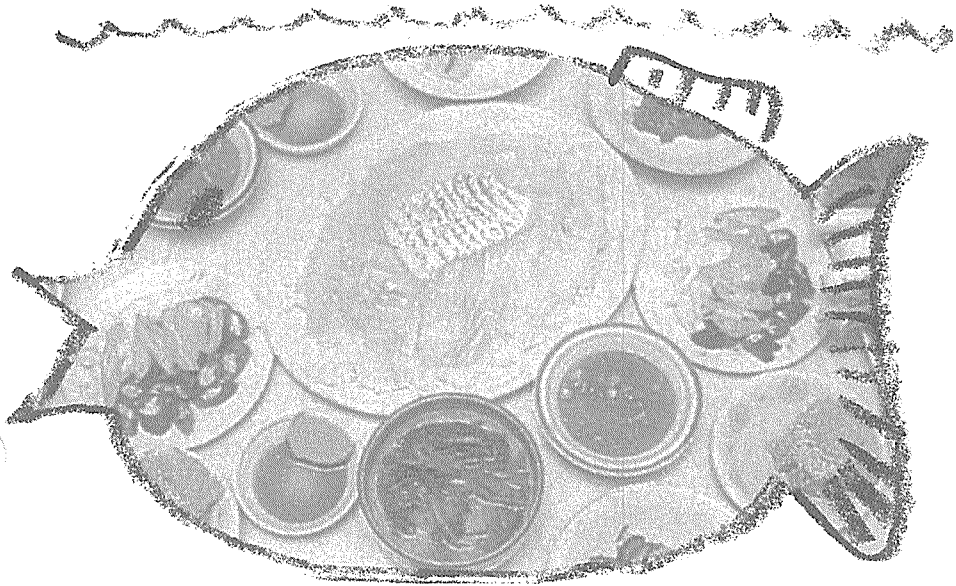
목구멍이나 소장, 대장을 뚫고 들어간다.

급성적으로는 바다 생선회를 먹은지 수
시간 이내에 구토, 메스꺼움, 복통을 호소하
며 병원에 온다. 위내시경 하에 위벽을 뚫
고있는 충체를 꺼내면 진단 및 치료가 된다.

이렇게 급성적으로 충체를 제거한 예는
운이 좋은 경우에 해당되며 만성적으로 위
벽에 기생하고 있을때는 진단하기가 어려
운데 그 이유는 장내에 기생하는 다른 기생
충들(예를 들면 회충, 편충, 구충)에서는 감
염된 사람의 대변내로 충란이 나오므로 진
단하기가 쉽지만 아니사키스는 인체에서는
유충상태로 기생하므로 충란을 생산하지
못하므로 유충을 확인해야 된다.

만성이 되었을때 대개는 만성위염, 위궤
양으로 생각되거나 때로는 위종물을 비롯
한 위암으로 오인된 경우도 있다.

장으로 내려간 아니사키스는 생선회를



바다생선을 회로 먹으면 감염되는 아니사키스는, 인체에서는 유충상태로 기생하므로 유충을 확인해야만 치료가 가능하다.

먹은지 일주일 이내에 열이 나거나 아랫배 복통, 메스꺼움, 구토등을 호소하며 병원에 오게 되는데 장벽을 뚫는 경우는 급성충수 돌기염이나 국한성 장염으로 수술을 필요로 하게 된다.

또한 아니사키스에 대한 치료는 일반적인 구충제는 듣지않고 위내시경이나 수술등으로 충체를 제거해야만 하는 어려움이 있다.

아니사키스의 인체 감염은 북유럽, 일본 등 바다생선을 생식하거나 잘 익혀먹지 않는 나라에서 많이 발생되었는데 생선회(스시)를 즐기는 가까운 일본에서는 500명이 상의 감염보고가 있다.

우리나라에서는 1971년에 처음으로 생오징어 무침을 먹은 여성의 목구멍에서 유충을 발견하였으며 약 60여 정도가 보고되어 있는데 감염자들은 주거지역에 따라 섭취

된 생선이 약간 차이가 나지만 대개 조기, 바다장어, 히라스, 방어, 송어, 오징어등을 회로 먹고 급성적으로는 수시간 이내에 또는 일주일 이내에 복통으로 병원에 내원하여 위내시경으로 2cm내외의 충체를 제거하거나 장폐색으로 인해 또는 종양으로 오인되어 수술을 하였다.

앞에 열거한 생선 이외에도 갈치, 멸치, 고등어, 봉장어 등에서도 이 유충이 발견되었다고 하니 앞으로 많은 환자가 발생되리라 생각된다. 바다생선회는 안전하다는 일반적인 인식이 크게 잘못되어 있음을 알수 있다. 바다생선을 안전하게 섭취하기 위해서는 -17°C 이상에서 24시간이상 얼린후나 60°C 이상으로 익혀서 먹어야 한다.

해산어류의 생식으로 인한 기생충 감염 중 현재 감염이 많이 되고있는 다른 기생충은 긴촌충(광절열두조충)이다.



돼지고기나 쇠고기를 생식하면 감염되는 촌충. 그러나 바다생선을 날로 먹었을 때도 촌충에 걸릴 수 있다는 사실은 잘 알려져 있지 않다.

일반적으로 돼지고기나 쇠고기를 생식하면 촌충에 걸린다는 것은 많이 알려져 있으나 바다 생선을 날로 먹을때 촌충에 걸린다는 사실은 잘 모른다.

얼마전 필자가 근무하는 실험실에 8세된 남자아이가 부모와 함께 방문하였다. 이유는 아이가 대변을 본후 항문에 흰끈이 매달려 있어서 부모가 잡아당기니까 계속 나오므로 혹시 장이 나오는 것이 아닌가 싶어서 1m가량 뽑다가 가위로 잘랐다고 한다. 아이는 몇달전 부터 가끔씩 복통을 호소하고 설사로 하였다고 한다. 가족들이 2~3개월 전에 바다생선회를 같이 먹은적이 있다고 하였다.

긴촌충은 송어, 연어등의 바다생선을 날로 먹을때 감염되는데 우리나라에서 감염된 사람들은 농어, 송어 및 바다생선회를 먹고 긴촌충에 걸렸는데 40에이상이 보고

되어 있으며 실제로는 감염된 사람들이 더 많으리라 추측된다.

긴촌충은 북유럽, 발틱연안 나라에서 평장히 만연되었던 기생충으로 소장에 기생하여 2~10m까지 늘어나는 긴 촌충으로 보통 1마리가 기생하여 소화불량, 설사등을 가져오며 때론 악성빈혈을 일으키기도 한다. 이 기생충에 걸리지 않으려면 아니사키스에서와 마찬가지로 생선을 -10℃에서 24시간 얼렸다가 먹거나 익혀서 먹어야 된다. 긴촌충의 진단 및 치료는 대변검사에서 촌란을 관찰하면 되고 치료로는 일반적인 흙충이나 조충감염에 사용되는 구충제로 잘 낫는 편이다.

바다생선에도 무서운 기생충이 들어있으므로 안심하고 먹을 수 없다는 점을 널리 알려져야 한다.

<필자=한양의대 기생충학교실 조교수>