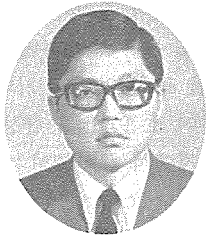
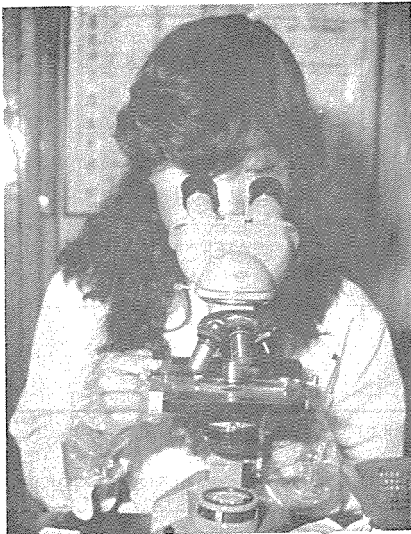


여름철 과 기생충



이 준 상



열대지방이나 한대지방처럼 계절의 변화가 없는 곳에서 1년을 지낸다면 매우 지루하게 느껴질 것이다. 다행스럽게도 우리나라는 4계절이 바뀌어 변화있는 생활을 영위할 수 있으니 얼마나 다행한 일인가. 특별히 천연자원이 풍부한 것도 아니어서 소위 선진국들처럼 잘살아온 것은 못되지만 봄, 여름, 가을, 겨울, 철따라 변하는 천혜의 기후속에 자연의 변화를 바라보며 살아온것만도 얼마나 다행한 일인지 모르겠다. 이렇듯 4계절이 분명하여 사는 재미가 있다는 것외에도 계절에 따라 규칙적으로 변화하는 기후는 우리의 몸을 튼튼하게 해준다는 잇점이 있으니 이 또한 기쁜 일이라 하겠다.

원래 우리몸속에 있는 신경이나 호르몬은 외부의 기후변화에 대처하여 신체 내부환경을 적응시켜 나가도록 되어있는데 이렇듯 외부기후가 적절히 변화해가는것은 우리몸의 생리기구를 자극하고 또 활동을 촉진시켜줌으로써 신체를 더욱 건강하게 해 주기 때문이다. 그러나 여름철이면 무엇보다도 기생충에 감염되지 않도록 조심하여야 한다.

일반적으로 학교의 학생 뿐만아니라 일반가정에서도 년 2회 즉 봄, 가을에 기생충 검사를 하고 구충을 하고 있는 것은 상식으로 되어 있다. 이는 여름철 동안에 야채를 씹이나 김치로 많이 먹었으니 가을에 한번검사하고 치료하자는 것이고, 또 가을, 겨울에 감장김치등을 많이 먹었으니 봄에 또다시 검사하고 치료하자는 것이다. 여름철에는 결절이 김치가 맛을 돌구는데 이것이야 말로 기생충

여름철 동안에 야채를 쌈이나 김치로 많이 먹었으니 가을에 한번 검사하고 치료하며, 가을, 겨울에 김장김치등을 많이 먹었으니 봄에 또다시 검사하고 치료해야 된다.

고로 년 1, 2회 정기적인 검사는 필수적인 것이다.

감염의 주원인이라고 할 수 있다. 이와 같은 기생충감염을 예방하는데는 다른누구보다 주부들의 세심한 주의가 필요하다. 근래에는 직접 분뇨를 비료로 사용하지 않지만 우리나라의 토양환경은 몇년동안 기생충알에 오염되어 있을수 있기 때문에 기생충알이 전혀 없는 배추, 무우 및 파등은 드물것이다. 특히 장마에 의해 변소가 넘쳤을 경우에는 기생충알이 사방으로 흩어져서 오염될 기회는 더욱 많아지게 된다.

이와같이 채소의 생식과 김치를 통해 경구감염되는 기생충으로 중요한 것은 이질아메바, 람블 편모충, 회충, 편충, 십이지장충, 요충및 동양모양선충등을 들 수 있다. 그러나 대부분의 기생충은 많이 줄어들어 찾아보기 힘들고, 회충, 편충 및 요충은 아직도 우리에게 위협의 대상이 되고 있다. 우리는 야채로 인한 기생충을 예방하기 위하여 야채를 흐르는 물에 여러번 깨끗이 잘 씻어야 하고 흙이 묻은 무우나 배추는 특히 잘 씻어야 한다. 그리고 흔히 우리가 소홀히 생각하기 쉬운 파, 마늘을 비롯한 양념도 청결히 씻어야 한다.

몇년전에 필자는 배추, 열무, 상치 및 파등의 채소를 서울시내 5개시장에서 구

입하여 조사한바 회충란의 부착율은 배추 2.0%, 열무 7.0%, 상치 12.0% 및 파 29.0%로 나타나 파에서 가장 높은 회충란부착율을 보고하였다.

서울시내 음식점에 있어서의 채소 및 김치의 기생충란 오염실태를 몇년전에 조사한바 하절기 김치에 있어서 회충란 10%, 십이지장충란 1.4%, 상치에서 회충란 12.1%이었으나, 동절기 김치에서 회충란 5.7%, 상치에서는 좁진드기만 검출되었다는 보고가 있었다.

이와같은 보고들은 아직까지도 야채의 재배에 인분을 비료로 사용하거나 변소가 넘쳐 흘러 밭으로 들어갔음을 나타내고 있다.

야채에 부착된 기생충란은 소독제등으로 사멸시키기 곤란하므로 흐르는 물에 여러번 잘 씻도록 하여야 한다.

회충감염원으로 중요한 흙의 오염을 방지함은 물론이려니와 손에 묻은 충란은 식전이나 간식할때 손을 깨끗히 씻는 습관을 가지게 하는 것도 중요하다.

여름철이면 야채 이외에 민물고기와 접할 기회가 많다. 민물고기는 농촌 특히 하천지역주민들이 손쉽게 얻을 수 있는 단백질로서 널리 애용되고 있다. 그러나 지방에 따라 민물고기를 회(膾)로 먹기

! 때문에 기생충에 감염되어 병고를 당하는 사람들이 많다.

기생충의 종류에 따라서 중간숙주가 되는 민물고기의 종류도 다양하다. 우리나라에서는 간흡충(간디스토마)과 요꼬가와흡충이 대표적인데 간흡충과 관계되는 중요한 민물고기의 종류는 참붕어, 납지리, 긴볼개, 모래무지, 참중고기, 백조어, 버들매치, 및 큰납지리 등을 들 수 있으며, 요꼬가와흡충의 경우는 은어, 황어, 붕어, 참붕어등이 제 2중간숙주로 작용하여 우리몸에 들어오게 된다.

아주 심하게 간흡충피낭유충이 감염되어 있는 민물고기는 한마리만 생식하여도 단기간내에 간흡충중증으로 불귀의 객이 될 수 있다. 실제로 간흡충은 피낭유충이 들어있는 민물고기를 회로 먹기 때문에 감염되는 것이 대다수이고 그 외에도 덜 조리된 민물고기를 먹을때, 즉 조리시에 피낭유충이 칼, 도마, 그릇등에 묻었던 것이 다른 음식물에 오염되어 감염될 수도 있고 간흡충만연지역에서는 드문 일 이기는 하나 생수를 마셔도 감염가능성이 있다.

요꼬가와흡충도 은어를 위시한 민물고기를 통해서 우리몸에 들어오는데 이 또한 생식(회)하지 않아야 감염을 예방할 수 있다. 민물고기는 가정에서 조리하여 부식으로 먹는 경우도 있으나 여름철이면 강변 또는 호수가의 주막에서 술안주로서 회로 먹는 수가 많다. 시골 어느 지역은 회감연에 꼭 갖추어야 할 음식물의 하나로 잉어회를 들고 있는 풍습이 있는 곳도 있다. 간흡충이나 요꼬가와흡충이 있는 피낭유충은 식초나 간장, 포화식염수

에서는 저항력이 강하므로 민물고기를 회로 먹을때 초고추장에 찍어 먹었다 하여도 피낭유충은 조금도 영향을 받지 않고 감염될 수 있다. 민물고기에 들어 있는 기생충의 애벌레는 열에 대하여 저항력이 약하므로 조리할 때에는 반드시 열처리한 것 즉 충분히 익히거나 구어서 먹도록 해야 하며 조리에서 사용한 칼이나 도마에 묻었던 피낭유충은 소독하여 다른 음식에 묻어 오염되지 않도록 하여야 한다.

민물고기이외의 바다고기를 회 혹은 초밥과 같이 생식하면 바다고기에 있던 아나사키스유충이 인체에 감염되어 위장에 병변을 일으키는 수도 있다.

기생충을 우리몸에서 쫓아내고 또 이웃 사람에게 감염원이 되지 않기 위해서는 온가족이 1년에 두번정도 검사하고 결과에 의해 구충을 하여야 한다.

기생충감염율은 그나라 국민의 문명의 척도라고 한다. 그러므로 선진국민이 되려면 경제적인 부도 중요하지만 기생충 없는 국민이 되는 것도 중요하다. 그러기 위해서는 우리국민 모두가 기생충예방을 위해서 보건교육을 학교에서 뿐만 아니라 가정에서, 직장에서 항상 관심을 가지고 실천해야 한다.

우리모두 기생충을 퇴치하여 자신의 건강을 증진시키고, 1등국민으로 가려는 긍지를 살려 인간다운 생활을 누리도록 할 뿐 아니라 우리의 재산인 인력을 보호하여야 한다. 그러기 위해서는 우리모두 기생충예방에 힘쓰고, 우리몸의 기생충을 몰아내어야 한다.

최근 간흡충의 경우 새로 개발된 약이

기생충 무료검사 무료투약 실시

한국기생충박멸협회



〈매년 간흡충 치료사업은 무료로 투약한다.〉

나왔다고 하여 안심하고 민물생선회를 먹는 사람이 있다고 하니 얼마나 한심스런 생각인가. 일단 감염되어서 우리몸을 망치게 하였다면 아무리 약으로 구충하더라도 몸이 원상회복되는 것은 아니기 때문이다. 또한 피내반응에 의해서 양성반응이 되었다고 무턱대고 간흡충약을 복용하는 것또한 크게 그릇된 일이다. 설령 피내검사에서 양성반응이 되었다 하더라도 간흡충증이 아닌 경우가 많기 때문에 꼭 대변검사에 의해 간흡충란을 확인한 후 치료받도록 해야하기 때문이다. 피내검사에 의해 투약하는 것은 기생충

과 같은 상인들이 국민을 우롱하는 처사이니 현혹되지 말아야 한다.

피내반응검사를 무료로 해주고, 피내 양성자에게는 무조건 고가의 흡충약을 복용시키는 사례가 전국 곳곳에 있다고 하니 기생충만도 못한사람들이어서 재삼 강조하는 바이다. 여하튼 어떠한 약이든 안 먹는 것만 못하다는 것은 철칙이나, 부득이 치료를 요할때에만 약을 쓴다는 것도 철칙이다. 우리모두 위생적인 여름을 보내어 건강한 체력을 유지하여야 하겠다.

〈필자 = 고려의대 기생충학 교수·의박〉

날로 먹은 민물고기

간디스토마 감염된다.

• 한국기생충 박멸협회