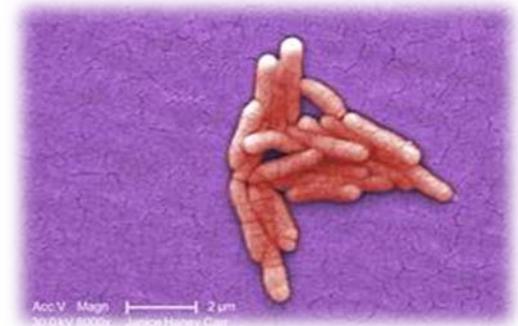


# 預防沙門氏桿菌食品中毒

# 沙門氏桿菌 (*Salmonella* species)

- 特性

- 格蘭氏陰性菌，具周鞭毛。
- 好氣性或兼性嫌氣性，不形成孢子。
- 家禽、家畜等的腸內共同菌。
- 最適溫度 7~20°C。
- 不耐熱。



# 沙門氏桿菌



- 中毒發生原因

- 主要中毒原因食品為受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等動物性食品。
- 豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品。
- 經由上述食品或調理加工人員的不慎，交叉污染至其他食品，如便當、沙拉等複合調理食品。
- 可由環境媒介或由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等接觸食品而產生二次污染。

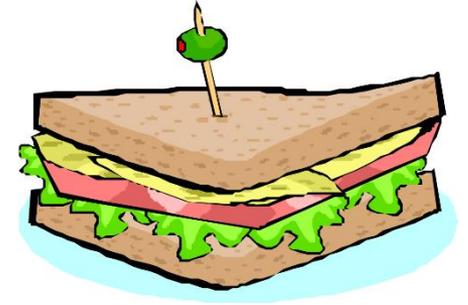
# 沙門氏桿菌

- 預防方法

- 沙門氏桿菌 **不耐熱**，於60°C加熱20分鐘或煮沸5分鐘即被殺滅，故食品應充分加熱，並立即食用。
- 防止畜產食品受到污染，人員注意清潔衛生習慣。
- **禁止貓、狗、鳥等動物進入加工、調理場所。**
- 低溫保存食品，5°C以下保存。
- 區分生熟食，避免交叉污染。



# 案例



- 網購三明治

各地衛生局連續3日接獲通報，民眾網購宅配之三明治，食用後疑似發生食品中毒症狀。

- 攝食人數：無法估計
- 中毒人數：213 人
- 潛伏期：12~17小時
- 症狀：嘔吐、腹瀉、發燒
- 病因物質：細菌-沙門氏桿菌
- 原因食品：複合調理食品-三明治

# 案例

- 麵包店購買之沙拉麵包

衛生局接獲學生家長通報，學生食用補習班購買之三明治，造成食用後發生食品中毒症狀並就醫。

- 攝食人數：800人

- 中毒人數：131人

- 潛伏期：6~8小時

- 症狀：嘔吐、腹瀉、發燒

- 病因物質：細菌-沙門氏桿菌

- 原因食品：複合調理食品-沙拉麵包

# 案例



- 技術學院午餐
- 師生共同食用學校廚房供應之桶餐後，陸續有學員出現疑似食品中毒症狀就醫。
  - 攝食人數：約 500 人
  - 中毒人數：71 人
  - 潛伏期：6~11小時
  - 症狀：噁心、嘔吐、腹瀉、發燒
  - 病因物質：細菌-沙門氏桿菌
  - 原因食品：蛋類及其加工品-柴魚蒸蛋

# 案例

- 案情簡述：

民眾購買烤鴨食用後，陸續出現疑似食品中毒症狀就醫

— 攝食人數：約40人

— 中毒人數：39人

— 潛伏期：11~12小時

— 症狀：噁心、嘔吐、腹瀉、發燒

— 病因物質：細菌-沙門氏桿菌

— 原因食品：肉類及其加工品-烤鴨



# 沙門氏桿菌國際案例

- 104年美國疾病管制暨預防中心公布，全美共11州，近期陸續通報共62起民眾可能因食用鮭魚壽司感染沙門氏桿菌的案例，供應商也宣布回收印尼漁場出產的冷凍鮭魚。



# 沙門氏桿菌國際案例

- 99美國**生鮮雞蛋**爆發沙門氏桿菌疫情，約1,500人受感染，調查發現是雞蛋供應商的養殖農場遭受感染，感染源疑似為飼料，當局回收5億多顆雞蛋，除了重大經濟損失之外，也造成消費者恐慌。



# 如何預防沙門氏桿菌食品中毒

## ● 原料端：

- 製作非高溫烘焙之產品(提拉米蘇)或沙拉醬應選用衛生品質良好之殺菌液蛋或蛋白粉。
- 選購畜禽肉產品時應向衛生品質良好之供應商購買。
- 低溫保存食品(5°C以下)。

## ● 製程端：

- 調製食品前或觸碰生食產品後應洗淨雙手。
- 食品應澈底加熱。

## ● 產品端：

- 加熱後之產品應防止交叉污染，生熟食之器具及抹布應分開。

# 預防食品中毒五要原則

- **要洗手**：調理時，手部要清潔，傷口要包紮



- **要新鮮**：食材要新鮮，用水要衛生



# 預防食品中毒五要原則

- **要生熟食分開**：生熟食器具應分開，避免交互污染
- **要澈底加熱**：食品中心溫度應超過 $70^{\circ}\text{C}$
- **要低溫保存**：保存低於 $7^{\circ}\text{C}$ ，室溫下不宜久置



要生熟食分開



要澈底加熱



要注意保存溫度