

中部地區生菜沙拉中大腸桿菌 O157 及沙門氏桿菌之調查



張如楯

為瞭解市售之生菜沙拉是否污染大腸桿菌 O157 及沙門氏桿菌，本局特於日前抽樣 105 件生菜沙拉檢體進行檢驗，結果均未發現此兩種會致命的病原菌。

新鮮蔬果佔國人飲食中一重要部份，醫學研究亦証實攝食蔬果有益健康。然新鮮蔬菜於生長、採收、運輸、儲存、調理過程中容易受到病毒、寄生蟲、病原菌污染，民眾食用新鮮蔬菜，無形中也提高感染病原菌的風險。生菜沙拉為何特別要檢驗這兩種病原菌？原因是近年來在國際間如美國、加拿大、日本等國曾發生多起因食用生菜而引起大腸桿菌 O157 及沙門氏桿菌大規模食品中毒。感染大腸桿菌 O157 會引發腹瀉(不含白血球)、痙攣性腹痛、糞便中帶血、發燒等症狀，沙門氏桿菌可能會引起嘔吐、腹痛、腹瀉、發燒等症狀，這兩種病原菌都有導致死亡之案例。

為此，本局於 91 年 3 月至 11 月間分二期，請中部地方衛生局於當地之超級市場、便利商店、餐廳、生機飲食店及日本料理店等場所，抽樣包括綜合生菜沙拉類、萵苣及美生菜、紫高麗菜、及苜蓿芽類等 105 件檢體送交本局檢測。結果雖然均未發現該兩種病原菌，衛生署仍然呼籲業者及

消費大眾，選用新鮮的蔬菜剝葉後，逐片以自來水清洗後浸泡冷開水並滴乾，再調理生菜沙拉。其他如工作人員個人衛生習慣，使用之器具及儲放場所，亦應區隔及保持清潔衛生。無論是在外用餐、外購或在家製作，均應現做現吃且適量取食，有這樣的飲食衛生觀念，才能確保身體健康。

註：

大腸桿菌 O157：

屬於腸出血性大腸桿菌，為一種新興食品中毒病原菌，其中又以大腸桿菌 O157:H7 最為有名，尤其對高齡者、兒童及免疫力較差的人，具高危險性，感染者會造成下述三種疾病：

- 一、出血性結腸炎 (hemorrhagic colitis): 出血量很多的血便伴隨嘔吐、些微或無發燒，潛伏期 3~9 天(平均為 4 天)，發病期為 2~7 天，多數人在發病後 5~10 天可以自然痊癒無須投以抗生素或止瀉藥。
- 二、溶血性尿毒症候群(hemolytic uremic syndrome, HUS): 發生率約 2~7%，會造成幼童(約 5 歲大)急性腎衰竭進而昏迷死亡，死亡率約 3~5%。90%的病患有血尿發生。癒後會留下腎臟方面的後遺症。

三、 栓塞性血小板減少型紫斑症 (thrombotic thrombocytopenic purpura, TTP)：主要侵襲中央神經系統，病人通常在腦部會發生血凝塊且有死亡發生。

◇ 生長特性：大腸桿菌 O157:H7 對熱敏感，在 45.5 以上，即不能生長，75 加熱一分鐘即可殺死。

◇ 感染源：牛、羊隻是大腸桿菌 O157:H7 可能帶原者，因此牛肉、羊肉、生奶、水源、未滅菌之蘋果汁、苜蓿芽、甜瓜等為可能的媒介物。

沙門氏桿菌：

在全球均是重要的食品中毒原因菌，國內食品衛生法規明列為食品中毒原因菌之一。會引起感染者寒顫、噁心、嘔吐、發燒、腹瀉、腹痛等症狀。潛伏期 12~72 小時，

多數人在發病後 4~7 天可自然痊癒，但高齡者、嬰兒或免疫力較差的人容易引起嚴重疾病，甚至有死亡的案例發生。

◇ 沙門氏桿菌所引起的症狀大致可分為下列三種類型，腸胃炎 (gastroenteritis)、傷寒熱 (typhoid fever) 及敗血症 (septicemia) 三類。

◇ 當感染由腸道漫延至全身時則須投以抗生素如 ampicillin, gentamicin 等，少數的人會有關節痛、眼睛不適、小便疼痛等的症狀，此稱之為 Reiter's 症候群，經年累月之後會發展成慢性關節炎，難以治癒。

◇ 感染源：肉品、蛋類及乳品是沙門氏桿菌主要媒介物，新鮮蔬果如蕃茄、芽菜類、西瓜、甜瓜也可能為媒介物。

藥物食品檢驗局九十二年元月大事記

- 1 月 15 日 邀請澳洲醫療用品管理局已退休稽查專家 Mr. Paul Humphreys 蒞局，就「有關 GMP 稽查品質系統及稽查技巧與方法」，座談討論。
- 1 月 20 日 日本厚生省國立感染症研究所堀內善信室長及落和雅樹檢驗官訪台，蒞局實地安裝白喉、破傷風、百日咳三合一疫苗合作計畫之「Database for Vaccine Quality Control」應用軟體，以利毒性與副作用相關性數據分析。為期三天。
- 1 月 29 日 邀請永信集團美國分公司何國良經理蒞局，針對該公司於美國建廠及接受美國 FDA 稽查之經驗，專題演講。
- 邀請台大醫院皮膚科孫啟璟主任及唐豪悅醫師蒞局，就「臨床上化粧品引起的皮膚問題與其處理及治療」，專題演講。
-