

藥物食品檢驗局調查研究年報 . 15: 205-206. 1997
Ann. Rept. NLFD Taiwan R.O.C. 15: 205-206. 1997

速食漢堡及三明治中病原性大腸桿菌 污染之調查

吳克慧 林阿洋

南部檢驗站

摘 要

自民國 84 年 9 月至民國 85 年 4 月間，在臺灣南部地區（高雄縣市、屏東市）大型速食漢堡店、一般早餐漢堡專賣店及攤販抽購市售之速食漢堡檢體 66 件及夾肉餡三明治檢體 34 件，共計抽購 100 件。以中國國家標準為檢驗依據，其中生化試驗部份，則使用 VITEK 微生物自動分析儀之 GNI 鑑別卡，以進行快速鑑定。檢驗結果：病原性大腸桿菌均為陰性。

大腸桿菌在自然界分佈非常廣泛，並非所有的大腸桿菌均無致病性，目前已知某些血清型菌株會引起腸道感染及食品中毒等疾病。此類大腸桿菌與正常大腸桿菌在疾病意義上有很大之差別，稱之為病原性大腸桿菌(enterovirulent *Escherichia coli*)，近年來研究較多的有四類：(一)致病型大腸桿菌(enteropathogenic *E. coli*，簡稱 EPEC)。(二)毒素型大腸桿菌(enterotoxigenic *E. coli*，簡稱 ETEC)。(三)侵入型大腸桿菌(enteroinvasive *E. coli*，簡稱 EIEC)。(四)腸出血型大腸桿菌(enterohaemorrhagic *E. coli*，簡稱 EHEC)，最有名的是 *E. coli* O157: H7⁽¹⁾⁽²⁾。

病原性大腸桿菌，能污染多數食品，如未煮熟之漢堡、牛排、生乳、蔬菜、水或不當處理之蘋果西打，最常見者是未經煮熟之漢堡、生肉或絞肉。由於漢堡肉餡

未經完全煮熟，使存活之菌體在人體腸道中繼續生長繁殖，而危害到人體。近年來世界各地陸續有此種食品中毒事件報導，使得該病原菌一直受到國內食品界及衛生界之重視⁽³⁾⁽⁴⁾。

自民國 84 年 9 月至民國 85 年 4 月間，在臺灣南部地區（高雄縣市、屏東市）大型速食漢堡店、一般早餐漢堡專賣店及攤販抽購市售之速食漢堡檢體 66 件及夾肉餡三明治檢體 34 件，共計 100 件（表一）。以中國國家標準為檢驗依據，其中生化試驗部份，則使用 VITEK 微生物自動分析儀之 GNI 鑑別卡，以進行快速鑑定。檢驗結果：病原性大腸桿菌均為陰性。

由於國人之飲食習慣與歐美人士不盡相同，以致漢堡肉餡的加熱程度也有差異。觀察早餐漢堡專賣店之加熱調理工作，為因應大量湧到的顧客，業者一般均

表一 抽購檢體之種類及件數

| 檢體名稱 | 速食 漢堡店 | 早餐漢堡 專賣店 | 攤販 |
|------|-----------|-------------|----|
| 漢堡 | 16 | 44 | 10 |
| 三明治 | 0 | 27 | 3 |
| 總計 | 16 | 71 | 13 |

藥物食品檢驗局調查研究年報 (Ann. Rept. NLFD)

採預熱的手續，俟顧客購買時再次予以加熱，病原性大腸桿菌對熱敏感，可利用加熱方式殺死，故在此次調查計畫中未檢出病原性大腸桿菌。但仍有可能因未烹調的生食品污染到已烹調過的食物。消費者最好多注意個人衛生，具備一些食品安全的常識，如食品的貯藏、烹調及供應的準則等，不吃未煮熟之牛肉製品，以減少食品中毒之發生⁽⁴⁾。

參考文獻

1. 藥物食品叢書。1992。食品中毒病原菌綜論 — Dr. Richard J. Gilbert 系列演講專輯。25-27 頁。行政院衛生署藥物食品檢驗局。台北。
2. 潘子明。1995。病原性大腸桿菌。行政院衛生署八十五年度食品中毒防治工作會報。20-32 頁。行政院衛生署。台北。
3. 蔡韶慧。1993。出血性大腸桿菌對溫度與一些抗菌性物質之敏感性。國立臺灣大學食品科學研究所碩士論文。台北。
4. 王鳳英。1994。如何去除有害的大腸桿菌菌株 *E. coli* O157: H7。藥物食品簡訊。170:12。
5. 經濟部中央標準局。1986。食品微生物之檢驗法-病原性大腸桿菌之檢驗。中國國家標準 12537, N6211。

INVESTIGATION OF ENTEROVIRULENT *ESCHERICHIA COLI* CONTAMINATION IN HAMBURGERS and SANDWICHES

KO-HUI WU and A-YANG LIN

SOUTHERN DISTRICT LABORATORY

ABSTRACT

A total of 100 samples including 66 hamburgers and 34 meat sandwiches were collected during the period between September 1995 and April 1996 in the areas of Kaoshung and Pingtung. The stores that were examined contained fast food stores, regular breakfast shops and street vendors. The

inspection was conducted under the Chinese National Standard and GNI identification card from VITEK automatic microbiological identification system to proceed biochemical tests. The final results showed no samples to be contaminated by enterovirulent *Escherichia coli*.