

國內外新知

與蛋有關的沙門氏桿菌腸炎 群突發事件

編輯部

正當全球焦點為 H1N1 時，嬰幼兒因食用遭受污染的食物，而威脅到健康狀態，此現象成為另一個值得深思的公共衛生問題 [1]。在過去的兩年已經發生有菠菜、花生醬及蕃茄等食物被大規模的召回 [2]。由此可知經由食物所造成的感染相當常見。然而近期研究指出通常造成食物污染常見的疾病為 *Campylobacteriosis*、*Salmonellosis* 及 *Yersiniosis*。*Salmonella* 可藉由廣泛的傳播途徑造成感染，包括藉由接觸遭受污染食物、動物、水或環境等直接或間接接觸而造成群突發感染，為人畜共通傳染病。文獻指出嬰幼兒族群則可能經由碰觸照顧者污染的雙手，或者是家中污染的環境造成嚴重疾病 [3]。

今年 (2010) 美國疾病管制局於 8 月 18 日宣布，美國境內數州發生居民因食用遭沙門氏菌污染雞蛋而致病的現象。美國疾病管制局、各州的公共衛生機關、美國食品藥物管理局及美國農業部食品安全暨檢驗服務局共同調查全國性的沙門氏菌感染性腸炎增

加之原因。流行病學調查自四月起指出有 26 間餐廳已經有群聚事件發生，大約已被通報的 1470 名病患疑似與這次沙門氏桿菌腸炎群突發事件相關。調查資料中顯示雞蛋為可能感染源。初步資料指出在愛荷華州某一家雞蛋供應商供應了這 26 間餐廳中的 15 間，包含加州、奧蘭多、明尼蘇達州。供應商因此召回 3.8 億個可能受到污染的雞蛋。同樣情況在 8 月 20 日時又有另一家雞蛋商宣佈進行召回全國所供應的雞蛋。同時美國食品藥物管理局已經著手調查愛荷華州的農作物，包括收集樣本紀錄及找尋污染物的潛在來源，例如：所餵食的食物 [4]。

在食用遭受到沙門氏菌污染的食物或者是飲料後 12 到 72 小時 (潛伏期) 可能開始發生症狀，受到感染的症狀包括發燒、腹部疼痛及腹瀉，通常症狀會持續 4 到 7 天。一般受到感染的人們，不需要使用抗生素治療即可恢復。然而當腹瀉情形惡化甚至需要住院治療時，尤其在老年人、嬰幼兒及

免疫不全的人們，也許會造成嚴重疾病，腸道感染亦可能演變成血流感染，甚至擴散至身體各部位進而發展為敗血症造成死亡[4]。

美國疾病管制局針對此次腸炎沙門氏桿菌群突發事件給予消費者以下建議[4]：

1. 勿食用應被召回的雞蛋。應被召回的雞蛋可能仍在雜貨商、餐廳和消費者的家中。倘若消費者擁有應被召回雞蛋應將它們丟棄或者是退還給零售商。
2. 當吃了應被召回的雞蛋而生病或者出現症狀應儘速就醫。
3. 雞蛋或含蛋的食物勿放置在過熱的環境下超過兩個小時，未即時食用應迅速冷藏(溫度小於7°C)。
4. 丟棄破裂或髒污的雞蛋。
5. 在碰觸生雞蛋後，應進行手部衛生(例如使用肥皂及清水洗淨雙手)，並清潔烹飪環境，包含器具及準備烹調的工作檯面。
6. 避免食用生雞蛋，應煮熟全蛋，包括蛋白及蛋黃需烹煮到熟硬，且儘速食用完畢。尤其是老年人、幼兒及免疫不全的人們等高危險群均應避免生食雞蛋。
7. 於餐廳用餐時，避免食用未煮熟雞蛋、生雞蛋及蛋殼未經巴氏消毒的雞蛋所烹調成之餐點。

[譯者評] 文獻中指出一般人應具有正確的食物儲存、烹調觀念，對於飲食安全是極為重要的，此外準備食物或進食前應正確使用肥皂清潔雙手，仔細搓揉指縫至少15秒，並且使用乾淨的毛巾將雙手擦淨。看似簡單，只需花費幾秒的小動作，卻是預

防食物污染關鍵之一[4-5]。對於家中有嬰幼兒、老年人或免疫不全的人們，尤其顯得重要。醫療人員可藉由衛生教育的推廣與宣導使民衆了解其重要性，包括選購、儲放、烹煮的方法，並養成良好飲食習慣，以避免發生感染事件，甚至造成群突發事件[3-5]。美國疾病管制局建議丟棄髒污的雞蛋，而實際可行的方法除了教導民衆生蛋選購、辨識的方法，可購選廠商已洗過的市售洗選蛋，若是傳統的散裝蛋應如何清潔的步驟。至於建議所提”蛋殼未經巴氏消毒的雞蛋”，乃因美國農業局和食品藥物管理局建議洗選蛋業者以此方法消毒蛋殼。然而即使消費者選用了洗選蛋，也需檢視蛋殼是否完整，蛋液是否新鮮、無異味。因為洗選過程或多或少都會讓蛋殼產生裂痕，有裂痕的蛋殼易滋生沙門氏桿菌。除了生蛋謹慎的處理，含蛋的食物也應注意保鮮，例如含沙拉的麵包，避免因保存時間和溫度不當，而造成沙門氏腸炎桿菌快速增殖釀成感染事件。[臺大醫院 劉滢潔、林慧姬 摘評]

參考文獻

1. Karen HM: Foodborne infections. *Am J Matern Child Nurs* 2009;5:325.
2. Maki DG: Coming to grips with foodborne infection- Peanut butter, peppers, and nationwide Salmonella outbreaks. *N Engl J Med* 2009;360:949-53.
3. Marcus R: New information about foodborne infections: the view from FoodNet. *Curr Opin Pediatr* 2008;20:79-84.
4. CDC (2010, August 27). Investigation update: