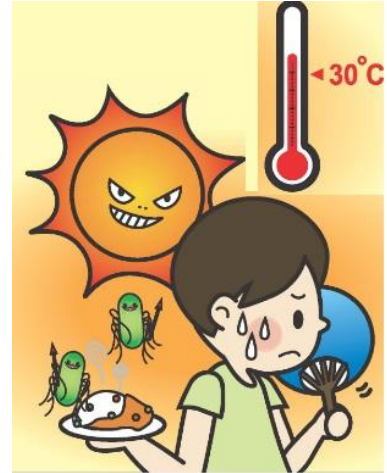


沙門氏菌感染症 Salmonellosis

沙門氏菌感染症是許多國家食物中毒的重要病原，為一種全球分布的疾病。致病原為沙門氏菌，屬於腸內細菌科、沙門氏菌屬，沙門氏菌共有 2400 多種血清型，其中超過 200 種血清型對人具有病原性。



臨床症狀

沙門氏菌感染症的臨床症狀會隨不同的血清型而有不同的表現，一般臨床症狀以急性腸胃炎表現，在感染後約 6-48 小時會有噁心、嘔吐、寒顫及下痢等，或伴隨發燒及腹部絞痛等症狀，症狀通常在 72 小時內會好轉。但約有 5% 的腸胃炎病人會發生菌血症，尤其是嬰兒、老年人或免疫功能低下者，易因菌血症引發其他嚴重併發症。

流行病學

沙門氏菌感染症屬全球分布，在已開發國家(除非有很好的通報系統)大部分的臨床病例沒有被通報，通報率低於 1%，病例最常發生於嬰兒和五歲以下小孩。大約 60%~80% 的病例屬於散發病例，其他病例為

爆發流行，小的流行通常發生於一般人群，大的流行則常見於兒童醫院或機構、餐廳及護理之家等人口密集機構，大部分的發生原因是食物來源遭受污染，少數是因帶菌者污染食物，或人與人直接糞口接觸引致。本病較易發生在7月~10月，氣候溫暖的季節，目前在世界許多國家的發生率有增加的趨勢。感染高危險群有畜牧業者、寵物飼養者、老年人、孩童、生食者及免疫低下者等。

傳染窩及傳染方式

幾乎所有動物腸道都曾分離出沙門氏菌，包括鳥類、家禽、哺乳動物、爬蟲類、兩棲類、昆蟲等。傳染窩為動物及人類，動物例如：家禽、豬、羊、馬、牛、齧齒動物及寵物（鬣蜥、烏龜、小雞、蛇、狗、貓…）等。人類慢性帶菌者較少，但在動物及鳥類較為普遍，屬人畜共通傳染病。

傳染方式為食入被動物或人類糞便污染的水或食物，受污染的食物例如：生的或未煮熟的雞蛋/雞蛋製品、牛奶/牛奶製品、肉類/肉類製品等，若食物保存不當，沙門氏菌易在高溫下大量繁殖，更易傳播。少數散發病例為接觸寵物而感染，有一些群突發與被污染的生菜或水果有關。農場的動物因食用被污染的飼料而感染，而在飼養或屠宰過程中散播病菌。人與人之間糞口傳染途徑也很重要，特別是在病人腹

瀉時，如果是嬰兒或糞便失禁的成人，其傳染力比無症狀帶菌者更高。

治療方式

一般沙門氏菌造成的腸胃炎不須給予抗生素治療，而以補充水分及電解質為主，但是對於新生兒、免疫低下患者及特殊傷患者，則視狀況需要給予抗生素治療。

預防方法

(一) WHO 食品安全五要訣：

1. 保持食品清潔。
2. 生食熟食要分開。
3. 食物要完全煮熟（尤其是雞蛋與家禽肉類）。
4. 食物保存在安全的溫度。
5. 使用安全的飲用水與食品。



(二) 一般防治措施：

1. 接觸食物前、餐前、便後、觸摸爬蟲類動物後或蛋殼後，應確實洗淨雙手。
2. 非即時食用的食物應以保鮮膜包裹後置入冰箱保存，再次食用前應

加熱煮熟。

3. 沙拉及冷盤之保存應特別謹慎。
4. 被蒼蠅沾染、過期或腐敗等不潔食物，均應丟棄，切勿食用。
5. 牛奶和奶製品應滅菌後再食用。
6. 水塔應經常清洗及消毒，旅行或野營時，用水應煮沸消毒。
7. 水泥砌磚水塔若已生苔，請儘可能更換成不銹鋼製品，以維護飲水衛生安全。
8. 確實撲滅並阻隔蒼蠅等病媒，垃圾應加蓋並定時清除。
9. 如有嘔吐、腹瀉或發燒等病徵，應儘速就醫，並避免處理食物，以防傳播他人。

國防大學醫務所關心您的健康