

產氣莢膜桿菌 (*Clostridium perfringens*)

產氣莢膜桿菌廣泛存於自然環境中，並經常在人及動物的腸道中發現。雖然是人體腸道中正常存在之微生物，但若食用大量遭產氣莢膜桿菌污染之食品，並在腸道中產生足量毒素，即可能造成不適症狀。



圖片來源：Public Health Image Library (PHIL), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A

特性

1. 革蘭氏陽性 G (+) 菌。
2. 兼性厭氧菌。
3. 可形成孢子，且孢子具有耐熱性，部分菌株孢子可在沸水中存活 1 小時以上。
4. 增殖快速(世代時間小於 10 分鐘)，細菌生長的溫度範圍在 12～60°C 之間，最適生長範圍為 43～47°C。

發生原因

1. 引起食品中毒之原因通常與未徹底煮熟的食品、餐點製備後於室溫下貯存過久或冷卻時間過長。

2. 易受感染之食品包括肉類（尤其是牛肉及禽肉）及含肉類產品（如肉汁及燉菜）等。

潛伏期

潛伏期通常為 6～24 小時。

中毒症狀

1. 通常為腹瀉及腹痛，通常沒有發燒及嘔吐症狀。
2. 孩童和老年人較容易感染產氣莢膜桿菌，並可能產生更嚴重的症狀，症狀可持續 1 至 2 週，同時可能出現脫水的併發症。

治療方法

一般使用口服脫水補充液治療，在嚴重的情況下，可使用靜脈輸液和補充電解質來預防或治療脫水，不建議使用抗生素。

如何預防

1. 食品製備後（特別是肉類產品）應貯存高於 60°C 或放置 7°C 以下環境，並儘速食用完畢。
2. 大份量的餐點（例如湯類）和大塊的肉類建議分成少分量冷藏，食用前建議澈底加熱再食用。

臺灣病例概況

本署官網 > 業務專區 > 食品 > 餐飲衛生 > 防治食品中毒專區 >

歷年食品中毒資料

(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=323#.VfYlO7kViUk>)

實際病例

110年新北市曾發生某兩校師生攝食某餐盒食品工廠提供之餐點後，隔日陸續出現腹瀉、嘔吐、噁心及腹痛等症狀，送驗檢查後，部分患者糞便及食餘檢體檢出產氣莢膜桿菌陽性；經流行病學調查，此案件研判為餐點不慎受環境中的病原菌污染，或原本就存於餐點中的產氣莢膜桿菌，因後續保存溫度及時間不當而造成食品中毒。

參考資料

1. 衛生福利部食品藥物管理署，歷年食品中毒資料

(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=323#.VgD2-bkViUk>)。

2. Food and Drug Administration (2012), Bad Bug Book (Second Edition).
(<https://www.fda.gov/food/foodborneillnesscontaminants/causesofillnessbadbugbook/>)
3. Centers for Disease Control and Prevention(2018), Prevent Illness From C. perfringens
(<https://www.cdc.gov/foodsafety/diseases/clostridium-perfringens.html>)

4. 防治產氣莢膜桿菌宣導單張

(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=5655>)