

## 腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*)

腸炎弧菌所引起的食品中毒，最早於 1950 年發生於日本。因為本菌會製造三種以上的溶血物質，所以又稱為副溶血性弧菌。腸炎弧菌存在於溫暖的沿海地區，在適宜的生長環境下（30~37°C）繁殖速度很快，可在 12~18 分鐘內繁殖一倍。目前腸炎弧菌造成的食品中毒發生率在台灣排名第一。



圖片來源：

Public Health Image Library (PHIL), Center for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

### 特性

1. 為革蘭氏陰性 (G(-)) 弧菌。
2. 菌體一端具鞭毛，活動性強。
3. 兼性厭氧菌。
4. 無法產生芽胞。
5. 對酸敏感，最適合生長的酸鹼值 (pH) 為 5~9。
6. 具嗜鹽性，於 2~5% 氯化鈉 (NaCl) 溶液中生長情形良好。
7. 適合的生長溫度為 10~42°C，而以 30~37°C 生長情形最佳。
8. 在環境適宜的食品中，每 10~12 分鐘即可增殖一倍。

## 發生原因

1. 主要引起中毒的原因食品為生鮮海產、魚貝類、或受其污染的其他食品。
2. 亦可透過菜刀、砧板、抹布、器具、容器及手等媒介物間接污染食物而引起中毒。
3. 食物只要經少量的腸炎弧菌污染，在適當條件下，短時間內即可達到致病菌量，增殖迅速是造成食品中毒的一大原因。

## 潛伏期

發病潛伏期 4~90 小時（平均約 17 小時）。

## 中毒症狀

1. 主要症狀為噁心、嘔吐、腹痛、水樣腹瀉、頭痛、發燒、發冷。
2. 死亡率在 0.1% 以下。

## 治療方法

症狀輕微可在 2~3 天內自然痊癒；重症時需補充水分及電解質，以防脫水，並給予抗生素治療。

## 如何預防

1. 腸炎弧菌嗜鹽，生鮮魚貝類可用自來水充分清洗去除此菌。
2. 腸炎弧菌對低溫極敏感，在 10°C 以下不但不生長且易致死，可用

低溫冷藏方法防止繁殖。

3. 生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。避免二次污染，手、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產後應用清水澈底洗淨。
4. 本菌不耐熱，在 60°C 經 15 分鐘即易被殺滅，故在食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，絕對避免生食。
5. 煮熟的食物必須保存於夠高的溫度（至少需高於 60°C），否則即需迅速冷藏至 7°C 以下，以抑制腸炎弧菌的生長。
6. 生鮮與熟食不宜存放在同一冰箱或儲藏櫃，若不得已，須存於同一地點，熟食也應覆蓋完整並放在上層，以免遭受生鮮食品的污染。
7. 腸炎弧菌食品中毒只要遵守清潔、加熱、冷藏三個大原則，幾乎可完全防止。海鮮食品鮮美營養，人人嗜食，但應注意其處理方法。

## 台灣病例概况

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#.VfY1O7kViUk>)

## 實際案例

1. 110 年發生新竹縣民眾外帶某餐廳提供之海鮮餐點回家食用後，發生嘔吐、腹痛及腹瀉等症狀，經採集人體糞便檢體及類似食品，於

患者糞便檢出腸炎弧菌，此案可能為食材未確實清洗及澈底加熱而導致消費者身體不適之情形。

2. 111年臺南市有民眾至某飯店吃喜宴後，陸續發生噁心、嘔吐、腹痛及腹瀉等症狀，經採集患者、廚工及食品檢體皆驗出腸炎弧菌，此案可能為食材受到交叉污染並未澈底加熱而導致的食品中毒案件。

### 參考資料

1. 吳定峰、邱志威 (2003)，食品微生物學精要，藝軒圖書出版社。
2. 陳樹功等 (2009)，新編食品衛生與安全，華格那企業。
3. 潘子明 (1997)，腸炎弧菌與食品中毒，疫情報導，13 (8) : 245-250。
4. 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#.Vgz0RLmheUk>)
5. 防治腸炎弧菌宣導單張  
(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=5655>)