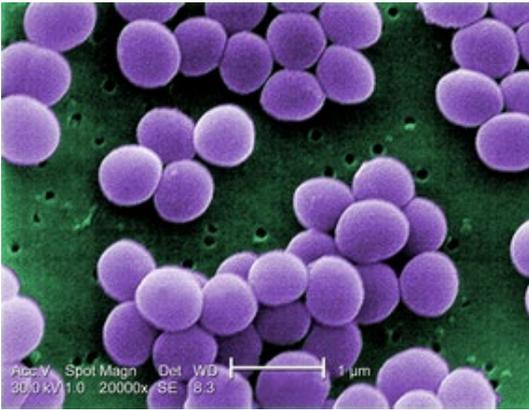


金黃色葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*)

本菌在生長時許多菌體會凝聚在一起，在顯微鏡下排列像是一串串葡萄，而且在培養基上會產生金黃色、橙色、白色等色素，所以稱為金黃色葡萄球菌。



圖片來源：

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

特性

1. 革蘭氏陽性 (G(+)) 球菌。
2. 菌體無鞭毛，常聚集在一起，形成群落。
3. 兼性厭氧菌。
4. 不會形成芽胞。
5. 適合的生長溫度為 6.5~45°C，但以 35~37°C 生長最好。
6. 適合生長的酸鹼值 (pH) 為 4.2~9.3，以 pH 值 7.0~7.5 生長最好。
7. 可以發酵多種醣類，產酸但不產氣。
8. 對熱、乾燥有抵抗力，乾燥環境裡可存活數月，加熱 80°C、30 分鐘才能殺死。

9. 對磺胺類藥物非常敏感，但有多數菌株已產生耐藥性。
10. 會產生腸毒素。腸毒素對熱穩定，煮沸 30 分鐘仍不被破壞，須持續 2 小時才會被破壞，對腸道內酵素也有抵抗力。

發生原因

1. 經攝入金黃色葡萄球菌分泌的腸毒素而造成毒素中毒。
2. 要引起中毒必須具備以下條件：
 - (1) 食物被帶有產腸毒素之葡萄球菌污染。
 - (2) 污染後食品放置在適合產毒的溫度下。
 - (3) 有足夠潛伏期。
 - (4) 食物成分和性質適於金黃色葡萄球菌生長繁殖和產毒。
3. 金黃色葡萄球菌常存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其是化膿的傷口，因此極易經由人體而污染食品。
4. 或因牛的乳腺炎而污染牛乳，進而導致乳製品遭受污染。
5. 常見中毒原因食品為受污染之肉製品、家禽、蛋製品、魚貝類、乳製品、盒餐、生菜沙拉及麵包店產品等。

潛伏期

引起食品中毒的潛伏期為 1~7 小時，平均為 2~4 小時，出現症狀的時間取決於攝入毒素的含量及個體的差異性。

中毒症狀

1. 主要症狀為嘔吐（一定發生）、噁心、食慾不振、腹痛、腹瀉、下痢、虛脫、輕微發燒。
2. 症狀會持續 24 小時到數日，死亡率幾乎為零，但對病人及老人則有威脅。

治療方法

症狀輕微者可在數日內自然痊癒，重症時需補充水份及電解質，以防脫水，並給予抗生素治療。

如何預防

1. 注意個人衛生，身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，一定不可直接或間接從事食品製造調理的工作。
2. 調理食品時應戴衛生帽子及口罩，頭髮不得露出帽子外，口罩應同時罩住口鼻，並注重手部之清潔及消毒，以免污染食品。
3. 調理食品所用之器具應確實保持清潔。
4. 注重食品衛生，避免食品受到再污染。
5. 將調理好的食品存放於寬及淺的容器中，食品應儘速在短時間內食畢，如未能馬上食用，儲存短期間（兩天內）者，可於 5°C 以下冷藏庫保存，或保溫在 60°C 以上。若超過兩天以上者務必冷凍保存。

台灣病例概況

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>)

實際案例

1. 110 年澎湖縣發生民眾於某店家購買點心回家食用後，出現嘔吐、腹痛、寒顫及腹瀉等情形，民眾保存之食餘檢體及店家剩餘的食材中檢出金黃色葡萄球菌及仙人掌桿菌，可能為店家貯藏及製備點心流程時有所疏忽，導致食品受污染。
2. 111 年桃園市某軍營之軍人食用某早餐店提供之早餐後，陸續發生嘔吐、腹瀉等症狀，經採人體糞便及食餘檢體，皆驗出金黃色葡萄球菌；經流行病學調查，研判可能為因供餐份數多，且餐點製作工序繁雜，自食品製作完成至食用時間間隔較久，而導致該菌生長並產生毒素。

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. 食品藥物管理署 (2010)，98 年食品中毒防治與宣導手冊。
4. 蘇勳璧等 (2005)，葡萄球菌腸毒素 Real-time PCR 方法的建立，疫情

報導，21 (12) : 903-910。

5. 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>)

6. 防治金黃色葡萄球菌宣導單張

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