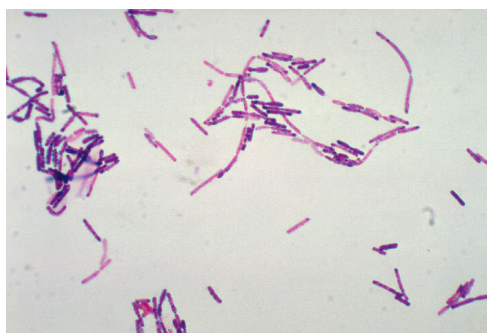


仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*)

仙人掌桿菌周身佈滿短鞭毛，形如仙人掌因而得名。在環境中分布廣泛，可由細菌本身或由細菌產生之毒素而導致食品中毒，引起之中毒症狀可分為嘔吐型及腹瀉型兩類。



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

1. 嘔吐型：潛伏期短(約 0.5~6 小時)，原因食品大都和米飯類和澱粉類製品相關，蒸煮或炒過的米飯放置室溫，貯放時間過長為常見污染途徑，症狀有噁心及嘔吐等。
2. 腹瀉型：潛伏期較長(約 6~15 小時)，原因食品主要是香腸、肉汁等肉類產品，濃湯、醬汁、果醬、沙拉、布丁甜點及乳製品亦常被污染，症狀有水瀉腹瀉及腹痛，以腸炎表現為主。

特性

1. 革蘭氏陽性 (G(+)) 桿菌。
2. 菌體周圍具鞭毛，可運動。
3. 兼性厭氧菌，需氣情形下，生長較佳。
4. 可形成卵圓形芽胞，具有耐熱性。

5. 最適合生長的酸鹼值 (pH) 為 6~7。
6. 可在 10~50°C 中繁殖，最適宜的生長溫度為 30°C。菌體不耐熱，加熱至 80°C 經 20 分鐘即會死亡。

發生原因

仙人掌桿菌極易由灰塵及昆蟲傳播污染食品，食品中帶菌率可高達 20~70%。食品被仙人掌桿菌污染後，大多沒有腐敗變質的現象。除了米飯有時稍微發黏，口味不爽口之外，大多數食品的外觀都正常。造成食品中毒的原因主要是冷藏不夠，保存不當，尤其在夏天，食品於 20°C 以上的環境中放置時間過長，使該菌大量繁殖並產生毒素，再加上食用前未經徹底加熱，因而導致中毒。

1. 嘔吐型食品中毒的原因食品，大都與米飯或澱粉類製品有關，蒸煮或炒過之米飯放置室溫，貯放時間過長為最常見的污染途徑。
2. 腹瀉型食品中毒的原因食品，主要是香腸、肉汁等肉類製品，濃湯、醬汁、果醬、沙拉、布丁甜點及乳製品亦常被污染。

潛伏期

1. 嘔吐型：較短為 1~5 小時。
2. 腹瀉型：較長為 8~16 小時。

中毒症狀

1. 嘔吐型：噁心及嘔吐。嘔吐次數多，少腹瀉；併有頭暈、發燒、四肢無力等。
2. 腹瀉型：腹痛及腹瀉。以腸炎的表現為主，嘔吐較少見。

治療方法

適當的支持性治療，給予水分及電解質，約1~2天即可痊癒。

如何預防

1. 避免食物受到污染（防止灰塵及病媒），食品業者應落實食品良好衛生規範準則中之衛生管理原則。
2. 食品烹調後儘速食用，如未能馬上食用，應保溫在65°C以上。儲存短期間（兩天內）內者，可於5°C以下冷藏庫保存，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#.VfY1O7kViUk>)

實際病例

1. 110 年苗栗縣某國中師生食用學校自設廚房提供之餐點後，出現噁心、嘔吐、腹瀉及發燒等症狀，留樣之餐點驗出仙人掌桿菌，研判可能為製備餐點環境不潔，食品因而受到污染。
2. 111 年高雄市某軍校學生食用自設廚房烹調之晚餐後，陸續出現腹瀉、嘔吐及發燒等症狀，經採集食品檢體，有多件留樣之餐點檢出仙人掌桿菌，研判可能為餐點受到交叉污染後，於室溫下儲存過久所致。

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. 行政院衛生署 (2008)，97 年食品衛生中毒事件與防治宣導。
4. 衛生福利部食品藥物管理署，歷年品中毒資料
(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=323#.VfYlO7kViUk>)。
5. 防治仙人掌桿菌宣導單張
(<http://www.fda.gov.tw/TC/siteContent.aspx?sid=5655>)