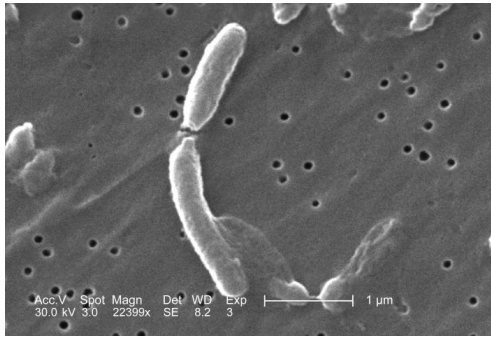


霍亂弧菌 (*Vibrio cholerae*)

台灣四面環海，魚產豐富，在河海交界與海洋水域的魚貝類中，很容易找到弧菌，但並非所有的弧菌都有致病性，會引起食品中毒的主要是腸炎弧菌和霍亂弧菌。霍亂是由霍亂弧菌引起的急性腸道傳染病，是我國傳染病防治法規範的第二類傳染病，發現病例（含疑似病例）時，應於 24 小時內完成通報。



圖片來源：

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

特性

1. 革蘭氏陰性 (G(-)) 弧菌。
2. 具有鞭毛，有運動性。
3. 兼性厭氧菌。
4. 不會形成芽胞。
5. 對環境抗性不強，耐鹼不耐酸，易被化學消毒劑殺死。
6. 產生腸毒素，是造成霍亂主要的毒素因子。

發生原因

1. 受霍亂弧菌污染的食物，尤其是水產品（生蠔、甲魚、未熟的魚及蝦蟹等），以及受污染的水是疾病初期的感染源，若是在疾病流行期，霍亂病患的家屬因日常的接觸約有 4~22% 的機會受到感染。
2. 飲用未煮沸的生水，或生吃水中的海產，便有機會感染霍亂弧菌。
由於霍亂弧菌在鹹水淡水均能生存，而且生存時間頗長，因此水產品特別容易染有病菌。
3. 主要以糞口途徑傳播，攝食受病人（主要）或帶原者（次要）糞便或嘔吐物污染的水或食物而致病。霍亂弧菌可存在污水中相當長的時間，病人排出帶有霍亂弧菌的糞便，可循三種途徑污染食物：
 - (1) 病人如廁後沒有洗手，其後又接觸食物。
 - (2) 蒼蠅等沾到病人的糞便，把細菌帶到其他食物。
 - (3) 病人的糞便排到一些水源，如河水及海水中。
4. 由於霍亂弧菌對胃酸的抵抗力不佳，通常須吃入大量的細菌才會致病，但在胃酸不足或胃部切除過的人或免疫機能較差者，則少量的細菌即可能致病。

潛伏期

霍亂潛伏期為數小時至 5 天，經常為 2~3 天。

中毒症狀

1. 霍亂是一種突然發作的急性細菌性腸炎，大多數感染者（90% 以上）無臨床病徵或僅為中度腹瀉，僅有少於 10% 以下病患會出現霍亂症狀或造成嚴重脫水。
2. 霍亂的臨床症狀主要是嚴重腹瀉（每日數次至數十次）和嘔吐，病人通常不會發燒，其解出的水質糞便因略呈灰色，有時有些黏液，不含血便，以及略帶甜味而被形容為似洗米過後的水。
3. 持續的腹瀉和嘔吐會導致水分迅速流失，有時會達到體重的 8~12%，造成快速脫水、循環衰竭、酸中毒和休克。病人有下述症狀：呼吸短促、脈搏細小、心音微弱、血壓下降、煩躁不安、表情呆滯、聲音嘶啞、口渴、眼球下陷、兩頰凹陷、皮膚乾燥及喪失彈性等，乃至於小便減少或無尿，同時因電解質失衡而有肌肉抽筋之症狀。

治療方法

1. 治療霍亂最重要的步驟就是水及電解質的補充，以矯正脫水、酸中毒、和低血鉀症。嚴重未治療的患者可在幾小時內死亡，死亡

率超過 50%，如果有適當治療，可降至 1% 以下。

2. 輕症患者口服葡萄糖水及電解質補充液即有療效，較嚴重的病人可併用靜脈注射補充水分及電解質。
3. 口服抗生素可縮短病程，降低腹瀉的嚴重度。
4. 必要時，得於指定隔離治療機構施行隔離治療。

如何預防

1. 霍亂弧菌在寒冷潮濕的環境下及凍結的冰內可活 3~4 天，因此徹底煮熟食物，是預防中毒最好的方法。霍亂弧菌不耐熱，在 100°C 加熱 3 分鐘或是 60°C 加熱 15 分鐘便能殺死霍亂弧菌。不吃生冷的食物，食用水產品時不可用生食的方式。
2. 飲用水之衛生：注意飲用水的衛生管理（加氯消毒或其他消毒劑的處理），並在飲用前煮沸。
3. 避免食物互相污染，尤其是即食食品和生吃的食物。生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。
4. 勤洗手，特別是在如廁後、進食或者準備食物之前，注意個人衛生及保持環境清潔。
5. 政府要加強防疫措施，若有病例出現，擇其相關的接觸者，如同桌用餐或結伴旅遊者都必須接受檢查及健康監視，食品的來源更需加以檢查。

6. 依據世界衛生組織 (World Health Organization, WHO) 2007 年的資料顯示，霍亂最嚴重的地區在非洲，其次為印度、中東及中國大陸等。前往霍亂疫區前，應接受防疫注射，功效約可持續 6 個月。但即使接受了注射，仍有可能染上霍亂。
7. 出國時，儘量飲用瓶裝水，儘量買須自己剝皮的水果食用。
8. 若有任何不適（如嘔吐腹瀉等），應盡快就醫，以保障個人健康，對於傳染病疫情的控制也大有幫助。

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>)

實際案例

1. 107 年彰化縣某公司員工食用某餐廳提供之便當後，出現噁心、嘔吐、發燒、腹瀉及頭痛等症狀，患者糞便檢體經檢驗後驗出霍亂弧菌及諾羅病毒，推測本案為食材未洗淨並澈底加熱而導致。
2. 111 年有民眾至花蓮縣旅遊，分別於某餐廳及某飯店用餐後，出現噁心、腹痛、腹瀉、頭痛及暈眩等症狀，患者檢體驗出霍亂弧菌，此案推測為食材受到污染而未澈底洗淨及加熱所導致。

參考資料

1. 潘子明 (1995)，霍亂弧菌之分類及鑑定，疫情報導，11 (11) : 299-309。
2. 陳樹功等 (2009)，新編食品衛生與安全，華格那企業。
3. 行政院衛生署食品藥物管理局 (2010)，氣溫漸暖 慎防食品中毒—致病性弧菌篇，藥物食品安全週報，243。
4. 衛生福利部疾病管制署，傳染病介紹，霍亂。
(<http://www.cdc.gov.tw/Disease/SubIndex/FNpFzvcM-QKKt6XBHJkyxA>)
5. 衛生福利部疾病管制署，傳染病統計資料查詢系統網頁。
(<https://nidss.cdc.gov.tw/ch/Default.aspx>)。
6. 食品藥物管理署(2013)，食品中毒發生與防治年報。