



## 腸炎弧菌

### *Vibrio parahaemolyticus*

腸炎弧菌主要存在於溫暖的沿海海水中，食品只要經少量腸炎弧菌污染，在適當條件下（30-37°C），短時間內即可達到致病菌量。主要傳播途徑為食用受污染之海鮮水產品。

## 預防食品中毒 5 要原則



### 1. 要洗手

調理時手部要清潔，傷口要包紮



### 2. 要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生



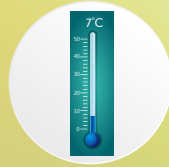
### 3. 要生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染



### 4. 要澈底加熱

食品中心溫度應超過70°C



### 5. 要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置



衛生福利部食品藥物管理署  
Food and Drug Administration



115-61臺北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02)2787-8000

諮詢服務專線：(02)2787-8200

## 腸炎弧菌

### *Vibrio parahaemolyticus*



## 認識疾病

### 1. 腸炎弧菌

腸炎弧菌為革蘭氏陰性菌。因會製造三種以上的溶血物質，所以又稱為副溶血性弧菌。

### 2. 臨床症狀

發病潛伏期4-30小時（平均約12-18小時），主要症狀為噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、頭痛、發燒等，症狀約持續2-6天，輕微者可在2-3天內自然痊癒，死亡率約在0.1%以下。

### 3. 中毒原因

- (1) 食用受污染的生鮮海產、魚貝類或其他受污染的食品。
- (2) 生熟食交叉污染：如生熟食器具未分開。

## 預防方法

### 1. 澈底洗淨



腸炎弧菌嗜鹽，生鮮魚貝類於調理或食用前應用自來水充分清洗。

### 2. 充分加熱

腸炎弧菌不耐熱，於60°C加熱15分鐘即可殺滅，故食用食品前應充分加熱，避免生食，並於加熱後立即食用。



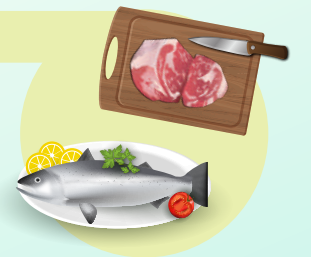
### 3. 低溫冷藏



雖然腸炎弧菌繁殖力強，但在10°C以下不但不生長且易致死，故食品低溫冷藏於7°C以下，可抑制其繁殖。

### 4. 生熟食分離

生食及熟食所使用之器具、刀具、砧板應分開，勿混合使用，避免交叉污染；儲存時亦應分開存放，以免熟食遭受生食污染。



### 5. 餐飲環境整潔



注意餐飲環境及食品衛生，必要時環境可使用酒精或漂白劑消毒。