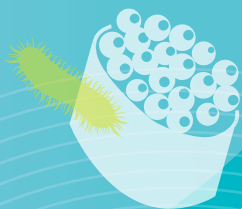


Bacillus cereus

仙人掌桿菌

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，易由灰塵及昆蟲傳播污染食品，可由細菌本身或由細菌產生之毒素而導致食品中毒。



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.要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C

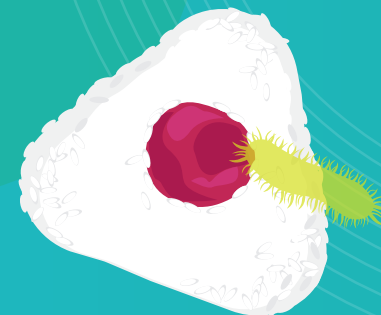


5.要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置

仙人掌桿菌

Bacillus cereus



衛生福利部食品藥物管理署

115-61台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02) 2787-8000

(02) 2787-8099

諮詢服務專線：(02) 2787-8200

認識疾病

1. 認識仙人掌桿菌

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，易由灰塵及昆蟲傳播污染食品，可由細菌本身或由細菌產生之毒素而導致食品中毒。

2. 臨床症狀

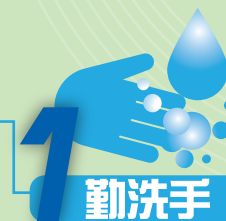
分為以下兩種：

- (1) 嘔吐型：潛伏期0.5~6小時，症狀主要為噁心及嘔吐。嘔吐次數多，少腹瀉；併有頭暈、發燒、四肢無力等症狀。
- (2) 腹瀉型：潛伏期6~15小時。症狀主要為腹痛及腹瀉。

3. 中毒原因

- (1) 環境及人員衛生不良，如灰塵、病媒或未洗淨的雙手觸碰食品，導致食品被污染。
- (2) 產品遭仙人掌桿菌污染並於室溫下貯存過久。

預防方法



1 勤洗手

調理餐食前後、如廁後及餐食前應確實以肥皂洗淨雙手。



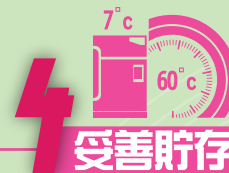
2 充分加熱

仙人掌桿菌不耐熱，徹底加熱即會死滅，因此在食用前需充分加熱。

食品器具及容器應徹底清洗及消毒。生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用，避免交叉污染。

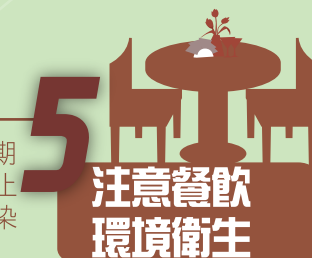


3 生熟食分開



4 妥善貯存

應保存於60°C以上或7°C以下冷藏，並儘速食用。



5 注意餐飲環境衛生

餐飲環境應定期打掃消毒，防止灰塵及病媒污染食品。