

金黃色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*

金黃色葡萄球菌普遍存在於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其大量存在於發炎或化膿的傷口，極易經由人體污染食品。此外，亦會因牛的乳腺炎而污染牛乳，進一步導致乳製品遭受污染。



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



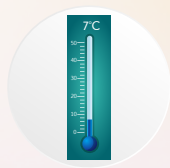
3. 要生熟食分開

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



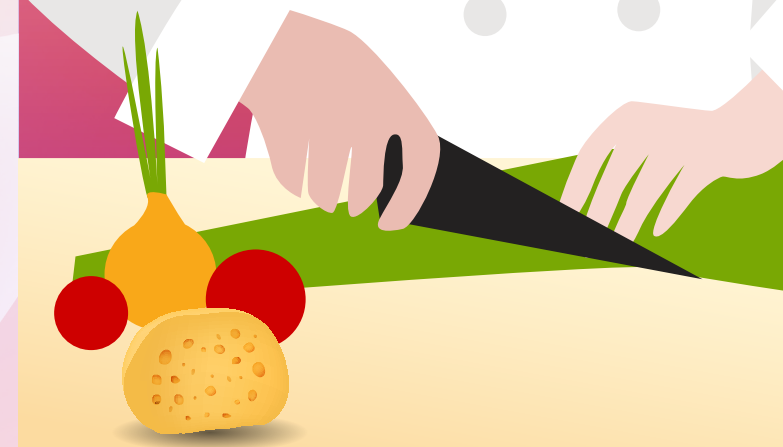
衛生福利部食品藥物管理署
Food and Drug Administration



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

金黃色 葡萄球菌

Staphylococcus aureus



認識疾病

1. 金黃色葡萄球菌

金黃色葡萄球菌為革蘭氏陽性菌，生長時會產生腸毒素，腸毒素對熱穩定，即使煮沸30分鐘仍不會被破壞，也不會被腸道內酵素分解。

2. 臨床症狀

發病潛伏期1-7小時（平均約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。主要症狀為嘔吐、噁心、腹痛、腹瀉、脫水、頭痛等，症狀會持續數小時到1天。

3. 中毒原因

- (1) 餐飲人員手部有化膿傷口，未經妥善包紮，而污染食品。
- (2) 生熟食交叉污染：如生熟食器具未分開。
- (3) 食用未經殺菌的乳製品。
- (4) 常見中毒原因食品為受污染的蛋製品、肉製品、盒餐、生菜沙拉及麵包店產品等。

預防方法

1. 有傷口不得工作



注意個人衛生，身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，不可直接或間接從事食品製造調理的工作。

2. 衛生管理

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，以免污染食品。



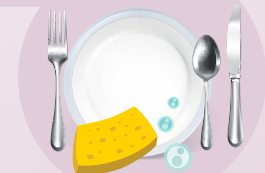
3. 確實洗手



調理餐食前後、如廁後及進餐前皆應確實洗淨雙手。

4. 餐飲環境整潔

注重餐飲環境及食品衛生，避免食物受到交叉污染；調理食品所用之器具應確實保持清潔。



5. 妥善貯存



食品應儘速在短時間內食畢，未能馬上食用者，短期（兩天內）內應保存於7℃以下或60℃以上環境，超過兩天以上務必冷凍貯存。