



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 大腸桿菌 O157:H7

### 大腸桿菌 O157:H7

腸出血性大腸桿菌(Enterohemorrhagic *E.coli*; EHEC)是腸道病原性大腸桿菌(enterovirulent *E.coli*; EEC)的其中一個類型，當中以大腸桿菌 O157:H7 血清型為代表菌株。由於它具有較強的耐酸性，故在 pH2.5-3.0 及 37 °C 的環境下可存活達五小時。此外，由於亦具有耐低溫特性，因此，在受污染的冷藏或冷凍食物中容易生存。但大腸桿菌 O157:H7 不耐熱，在 75 °C 及一分鐘即可滅活。

### 分佈及污染途徑

大腸桿菌 O157:H7 常見於反芻動物(例如：牛、羊)的腸道和糞便。因此，食物及水源可直接透過反芻動物的糞便，或間接透過個人衛生的不良行為等途徑污染。過去在各地區的大腸桿菌 O157:H7 感染個案中，因食用未經煮熟的食物(例如：碎牛肉及漢堡扒)、生奶、芝士、乳酪、蔬菜、水果、飲用受污染的水以至人傳人的感染途徑亦時有所見。以 2006 年為例，美國便曾出現 205 人因食用受大腸桿菌 O157:H7 污染的預包裝菠菜引起的食源性疾病爆發事件，有關事件亦引起 3 人死亡。

### 對人體的影響

由於大腸桿菌 O157:H7 隨食物進入胃腸道後，可在腸內產生毒素，直接損傷腸道黏膜和腸壁上血管內皮細胞。目前而言，雖然大腸桿菌 O157:H7 的感染劑量尚未能確定，但根據相關文獻資料，估計只要攝入 10 個病菌即可引起疾病發生。

大腸桿菌 O157:H7 疾病潛伏期約為三至九日，通常為四日。人感染後輕則可無症狀或為腹瀉水樣便，重則血性腹瀉、劇烈的腹部絞痛，大部分病人可無發熱；病程一般為二至九天。嚴重者可併發溶血性尿毒綜合徵(HUS)或血栓性血小板減少性紫癍(TTP)。重症者多為小孩及老人。



澳門特別行政區政府  
Governo da Região Administrativa Especial de Macau  
衛生局  
Serviços de Saúde

## 預防方法

- ✓ 應光顧持牌及信譽良好的地方購買新鮮食物。
- ✓ 避免進食高危食物，例如未經低溫消毒法處理的牛奶，以及未熟透的漢堡扒、碎牛肉和其他肉類食品。
- ✓ 由於大腸桿菌 O157:H7 的不耐熱特性；因此，食物必須熟透才可食用；例如：碎牛肉及漢堡扒應徹底煮至攝氏 75 °C 或以上達兩至三分鐘，直至煮熟的肉完全轉為褐色，肉汁不應呈粉紅色。
- ✓ 生的食物及熟食，尤其是牛肉及牛的內臟，應分開處理和存放(雪櫃上層存放熟食，下層存放生的食物)，避免交叉污染。
- ✓ 進食或處理食物前，應用肥皂及清水洗淨雙手，如廁後亦應洗手。
- ✓ 蔬菜及水果應徹底清洗，尤其是生吃或作沙律配料時，最好把外皮剝掉。
- ✓ 應飲用煮沸的自來水。

澳門特區政府 衛生局  
疾病預防控制中心 環境及食物衛生部  
2008年07月28日