

Enteropathogenic *Escherichia coli*

病原性大腸桿菌

病原性大腸感菌廣泛存在於動物體的腸管內，可經由人、動物、病媒等途徑污染水源或食品。病原性大腸桿菌食品中毒主要是食入受污染的食物，或糞口傳染導致。



預防食品中毒5要原則

1 要洗手

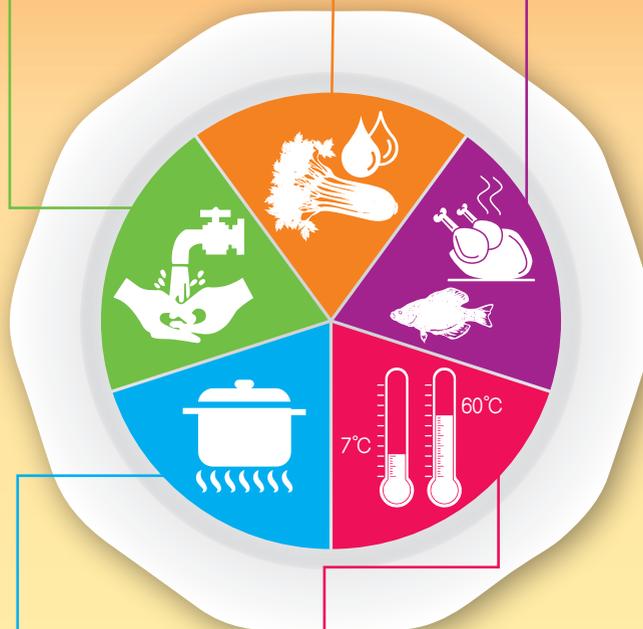
調理時，手部要清潔，傷口要包紮。

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。

病原性 大腸桿菌

Enteropathogenic
Escherichia coli



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
(02) 2787-8099
諮詢服務專線：(02) 2787-8200



認識疾病

病原性大腸桿菌

大部分的大腸桿菌屬於「非病原性」，只有少部分大腸桿菌會引起下痢、腹痛等症狀，稱之為「病原性大腸桿菌」。病原性大腸桿菌為格蘭氏陰性菌，其中腸道出血型大腸桿菌列屬第2類法定傳染病。

中毒原因

- (1) 食用被動物或糞便污染的水源或食品：如生肉、未澈底加熱之牛肉(特別是絞肉)、生菜、生乳等。
- (2) 生熟食交叉污染：如生熟食器具未分開。



臨床症狀

發病潛伏期為5-48小時，主要症狀為腹瀉、腹絞痛、嘔吐等腸胃道症狀，出現的症狀會依個體而有差異性，症狀會持續數小時至數天。對於年幼、長者及免疫力低下者則有致死風險。



預防方法

01 確實洗手

調理餐食前後、如廁後及餐食前皆應確實洗淨雙手。



02 澈底加熱

病原性大腸桿菌不耐熱，澈底加熱即會死滅。



03 充分洗淨

所用的食品原料應充分洗淨。



04 生熟食分開

食品器具及容器應澈底清洗及消毒。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。



05 注意餐飲環境衛生

餐飲環境應定期打掃及消毒，防止灰塵及病媒污染食品。

