

# 認識李斯特菌 (Listeriosis)

## 疫情消息

107/02 感染管制室  
資料來源：疾病管制署

疾病管制署公布國內新增1例李斯特菌症確定病例，亦為我國將李斯特菌症列為法定傳染病後首例確診個案。居住中部的80多歲老翁去(2017)年12月下旬因發燒、嘔吐症狀就醫，後續出現意識不清、昏迷情形，經通報檢驗確診為李斯特菌症；目前個案症狀已逐漸改善，住院治療中。依據疾管署過去所監測的資料顯示，國內李斯特菌感染病例以65歲以上者為主，其次為45歲到64歲族群，另有少數母子垂直感染案例。為強化國內李斯特菌症之監測及防治，我國已於今年1月1日起將李斯特菌症列為第四類法定傳染病。

## 疾病介紹

### ◆致病源：

李斯特菌為兼性厭氧 (facultative anaerobe) 之革蘭氏陽性桿菌，廣布於周遭環境，可自土壤、水及腐爛的蔬菜以血液培養基分離培養；此菌可存活於多種不同的環境條件，於4°C條件下可持續生長繁殖，且對於乾燥、高溫、酸性環境、鹽及酒精具耐受性 (需達72°C以上才可殺死)，因此，人類如生食蔬果或未經充分加熱的即食性食品，可感染李斯特菌。李斯特菌可依細胞壁O抗原及鞭毛H抗原，再細分為12種血清型 (1/2a、1/2b、1/2c、3a、3b、3c、4a、4b、4c、4d、4e及7)，其中1/2a、1/2b及4b係引起人類疾病的主要血清型別，國際上流行疫情較常見的血清型是4b

### ◆流行病學：

#### (一)世界流行概況：

病例分布於世界各地，依據WHO 2015年研究報告統計，推估2010年全球李斯特菌感染病例數大約為23,150人，估計全球平均發生率約為每10萬人0.337例，發生率相較於其他食媒病原為低，死亡率則為每10萬人0.08例，致死率可達25.9%，統計資料顯示，全球發生率及死亡率最嚴重的區域為墨西哥以南的美洲地區。大部分的病例，係因食用遭李斯特菌污染的食物而感染。李斯特菌曾於歐洲與北美洲引起疫情，許多拉丁美洲國家亦曾有散發病例。

#### (二)臺灣病例概況：

依據衛生福利部疾病管制署「實驗室傳染病自動通報系統」統計資料顯示，自2014年9月至2016年6月，收集到109例李斯特菌感染病例，2例經疫調係為母子垂直感染，依年齡層分析，以65歲以上個案最多，共52人 (占47.7%)，年齡介於45到64歲感染人數次之，共35人 (占32.1%)。

### ◆傳染方式：

李斯特菌症主要傳染途徑是以食物為媒介，國內曾於香脆山豬皮、櫻桃鴨捲、滷牛筋等經包裝的即食肉品檢出李斯特菌，生魚片也是高風險食品；此疾病亦可由母親傳染給胎兒導致流產、死胎、早產，或在分娩於經過生殖道時感染胎兒，造成新生兒侵襲性感染。另有少數病例，是新生兒直接接觸李斯特菌，或獸醫、畜產工作者因接觸動物、家畜排泄物而感染。

### ◆潛伏期：

潛伏期長短不一，短至3天，亦可長至70天，一般通常為21天。

### ◆臨床症狀：

感染李斯特菌後的臨床表現會因引發侵襲性感染（invasive infection）或非侵襲性感染（noninvasiveinfection）而有所差異，疾病嚴重程度取決於受感染者的免疫狀況，免疫力正常者不易遭受李斯特菌感染或感染後僅有腹瀉、噁心、嘔吐等腸胃道症狀，然而對年長者、免疫力低下的族群、孕婦、胎兒及新生兒則可能引發侵襲性感染，依據世界衛生組織（WHO）研究報告，李斯特菌症可分為侵襲性感染及非侵襲性感染兩大類。

（一）非侵襲性感染：主要以發燒、腹瀉、噁心、嘔吐之自限性（self-limited）腸胃炎表現。

（二）侵襲性感染：可導致敗血症及中樞神經系統感染（以腦膜炎、腦膜腦炎最為常見），伴隨死亡風險，主要發生在孕婦、胎兒、新生兒、免疫力低下者及年長者。

### ◆治療照護：

治療方法：抗生素治療以Ampicillin及Penicillin為優先考慮的藥物，Ampicillin或Penicillin合併Gentamicin有加成效果。倘對Penicillin過敏改選TMP/SMX（trimethoprim-sulfamethoxazole）。

## 預防方法

（一）預防措施：李斯特菌症主要係經由食用遭污染的食物而感染，目前無疫苗可預防，且此菌於4°C條件下可持續生長繁殖，因此，選用熟食及謹慎處理食品，避免污染是最重要的預防方法。

- 1、處理生熟食需使用不同器具，避免交叉污染。
- 2、處理未經煮熟的食品後，需徹底洗淨雙手及器具。
- 3、牛肉、豬肉或禽肉等肉類應徹底地煮熟。
- 4、分切瓜果後應僅早食用，避免置於室溫超過4小時或冷藏保存超過7天。
- 5、避免食用未經消毒的生乳及其乳製品。
- 6、對於易腐敗的食品以及即食性食品，宜儘早食用完畢。

7、高風險族群（例如孕婦、免疫力低下者）應避免食用即食肉類加工品、剩菜及生菜沙拉等，或於食用前充分加熱。

**容易受李斯特菌污染的高風險食品有哪些呢？**

國外曾發現生菜、瓜果類、未經殺菌程序的乳製品、未經充分加熱的熱狗及火腿等即時肉品及煙燻鮭魚等食品造成李斯特菌感染，國內則曾於生魚片、即食生鮮蔬果、即時肉品等檢出李斯特菌。



**如何避免感染？**

**1. 遵守食品安全衛生原則**

- (1) 要洗手
- (2) 要洗淨（包含食材及調理器具等）
- (3) 要新鮮，食物儘早食用
- (4) 要煮熟
- (5) 要生熟食分開（熟食要加熱完全）
- (6) 要注意保存溫度，避免置於室溫超過4小時或冷藏超過保存期限



2. 避免食用未經殺菌的生乳及其乳製品
3. 高風險族群（如免疫力低下者、孕婦等）應避免食用低溫保存之內臟、即食肉類加工品（如熱狗、煙燻海鮮）、生菜沙拉及剩菜等



## （二）病人、接觸者及周遭環境之處理

- 1、病例通報：符合病例定義者於 72 小時內通報。
- 2、病患隔離措施：不需要。
- 3、接觸者處理：人與人間的直接傳染相當罕見，一般的接觸不需要特別管理。
- 4、感染源調查：
  - (1) 地方政府衛生局於通報個案確診後 7 日內完成疫調，並至疾病管制署傳染病問卷調查管理系統登錄填寫腸道（食媒）類疫調單。
  - (2) 調查病患於發病日前 30 日之飲食暴露史、感染者接觸史及動物接觸史，進行感染源調查。
- 5、消毒：不需要。

### 【感染管制相關教育課程】

開課日期	主辦單位	課程名稱	課程對象	課程屬別	課程類別	課堂	線上	考試	問卷
107/03/28 13:30-14:20	感染管制室	認識 A 型肝炎及防治	1.院外已報名之國軍醫護人員及對防疫課程有興趣人員 2.院內已報名之院內員工(不含外包人員)	核心課程	感染類	√		√	√
107/03/28 14:40-15:30		認識腸病毒感染症及防治				√		√	√
107/03/28 15:50-16:40		麻疹、德國麻疹、水痘介紹與防治				√		√	√



三軍總醫院「文宣品及公佈欄」

審核單位：教學室

核准張貼期限 自 107 年 02 月 10 日起  
至 107 年 03 月 10 日止  
核准張貼專用章