

美國出現 32 起食用受污染蘿蔓生菜感染大腸桿菌病例，疾管署將持續監測國內外疫情，並呼籲國人注意飲食衛生(2018-11-23)

美國出現 32 起食用受污染蘿蔓生菜感染大腸桿菌病例，疾管署將持續監測國內外疫情，並呼籲國人注意飲食衛生

美國食品藥物管理署 (FDA) 及疾病管制與預防中心 (CDC) 發布警訊指出，近期該國出現 32 起大腸桿菌 O157:H7 型感染病例，均與食用蘿蔓生菜有關，並建議消費者避免食用蘿蔓生菜，直到有更充足的調查結果為止。疾病管制署表示，國內自民國 88 年將「腸道出血性大腸桿菌」納入甲種法定傳染病，並於 93 年修正公布傳染病防治法，將該疾病修正為第二類傳染病，監測迄今，僅於 90 年 8 月確診 1 例外籍男童，經調查其感染源不排除可能於僑居地感染；因應國外此次感染事件，疾管署將持續監測國內外疫情，以維護國人健康。

疾管署表示，腸道出血性大腸桿菌感染症為食因性傳染病，致病原為大腸桿菌，人可經由接觸受感染的動物、食入受污染食物、飲水，或經與患者直接接觸而感染。該病潛伏期約 2 至 8 天，感染初期會出現水瀉、腹痛，病情惡化後出現嚴重腹瀉及血便，嚴重者成人會有腎衰竭、血栓性血小板減少性紫斑症，小孩則有溶血性尿毒症候群，嚴重者可能導致長期洗腎或造成死亡。過去美、日等國曾發生經由未煮熟之肉品或未滅菌之果汁、乳品造成大規模食因性感染疫情。

疾管署進一步指出，大腸桿菌血清型約 100 多種，病原所產生的志賀毒素是導致腸黏膜出血及腎臟病變的主要原因。產志賀毒素性大腸桿菌主要為大腸桿菌 O157:H7 或 O157:N，另其他血清型的大腸桿菌如 O26:H11, O111:H8, O104:H21 等也可能造成相同症狀的疾病。

疾管署呼籲，民眾前往美國、加拿大旅遊或商務活動，要注意飲食衛生及飲水安全，避免生食或飲用未經滅菌處理的生乳、果汁；用餐前、上完廁所或接觸動物後，應使用肥皂澈底洗手，降低感染風險。返國後如有疑似症狀，應儘速就醫，並將旅遊史及飲食史告知醫師。國人如已購買美國、加拿大進口蘿蔓生菜且尚未食用完畢，應注意該生菜衛生情形，有疑慮應停止食用；已食用者若發生身體不適，應儘速就醫。醫師如遇到疑似病患時，請儘速通報，並採集相關檢體送驗，及早給予病患適當治療，防範疫情擴大蔓延。相關資訊可至疾管署全球資訊網 (<https://www.cdc.gov.tw>)，或撥打免付費防疫專線 1922 (或 0800-001922) 洽詢。