

## 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.要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C



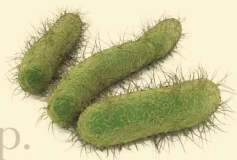
### 5.要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置

# 沙門氏桿菌

*Salmonella spp.*

*Salmonella spp.*



## 沙門氏桿菌

沙門氏桿菌廣泛存於動物界，可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染水或食品。沙門氏桿菌食品中毒主要原因為食入受污染之食品。少數是因帶菌者污染食物，或糞口傳染所致。



衛生福利部食品藥物管理署

115-61台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02)2787-8000

(02)2787-8099

諮詢服務專線：(02)2787-8200

## 認識疾病

### 1. 沙門氏桿菌

沙門氏桿菌屬腸內細菌科，革蘭氏陰性菌，傷寒菌亦屬沙門氏菌屬，但此指一般非傷寒之沙門氏桿菌。

### 2. 臨床症狀

發病潛伏期為6~72小時，主要症狀為噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、發燒（高燒維持在38~40°C）及頭痛等，約持續4~7天。嬰兒、老年人或免疫功能低下者症狀通常較嚴重，易因菌血症引發其他嚴重併發症。

### 3. 中毒原因

- (1) 食入被動物或糞便污染的水或食品：如雞蛋、生乳、禽肉等動物性食品，或豆餡、豆製品等蛋白質含量較高之植物性食品。
- (2) 食入未煮熟之食品：如未經高溫烘焙之糕點、美乃滋等。
- (3) 生熟食交叉污染：如生熟食之器具未分開。

## 預防方法

調理餐食前後、如廁後及餐食前皆應確實洗淨洗手。



**確實洗手**



**充分加熱**

沙門氏桿菌不耐熱，於60°C加熱20分鐘或煮沸5分鐘即被殺滅，故食品應充分加熱，並立即食用。

生食及熟食使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用，以避免交叉污染。



**生熟食分開**



**注意食材品質**

製作美乃滋或未經高溫烘焙之糕點（如慕絲蛋糕、提拉米蘇等），應選用衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋。

被蒼蠅及病媒沾染、過期或腐敗等不潔食物，切勿使用。



**注意衛生與期限**



**垃圾桶加蓋**

確實撲滅並阻隔蒼蠅等病媒，垃圾桶應加蓋並定時清除垃圾。



食品從業人員如有嘔吐、腹瀉或發燒等症狀，應儘速就醫，在未確定痊癒前不得從事與食品接觸之工作。



**注意病徵**



**患者不得工作**

食品從業人員經醫師診斷罹患或感染傷寒者，應主動告知現場負責人，且不得從事與食品接觸之工作。

