

家有嬰幼兒應注意： 來自沙門氏菌的威脅

◎林口長庚醫院副院長 邱政洵



沙門氏菌腸炎流行 嬰幼兒家長應提高警覺

家中有嬰幼兒的家長要注意了，林口長庚醫院近期收治 3 名 1 歲以下的嬰兒因嚴重沙門氏菌腸炎而住院的個案，其中年紀最小僅出生 10 天，並產生壞死性腸炎、腸穿孔、腹膜炎以及敗血症等併發症，性命垂危。醫師提醒家長餵食嬰幼兒時應徹底清潔雙手，若有嘔吐、腹瀉或發燒等病徵應儘速就醫。

沙門氏菌腸炎好發於夏天，每年 7 月到 10 月是沙門氏菌感染盛行的季節，通常是因為生食或吃了未煮熟受污染的食物製品或水所引起，大都以急性



●餵食嬰幼兒前，應徹底清潔雙手，避免沙門氏菌感染機會

現職

長庚醫院兒童感染科教授級主治醫師
林口長庚微菌治療中心

專長

台灣兒科醫學會及台灣感染症醫學會理事
兒童感染症、疫苗、基因體學、
細菌抗藥機制及分子流行病學

腸胃發炎表現。5 歲以下幼兒是好發族群，尤其是 1 歲以下嬰幼兒最常見。

一般病人在感染後約 6~72 小時會有發燒、噁心、嘔吐、頭痛、腹部絞痛和腹瀉等症狀，有時糞便會帶有黏液和血絲便等，常常嚇壞不少患者和家屬。所幸一般健康的成人和年齡較大兒童發生沙門氏菌腸炎大多會自行痊癒，症狀也僅持續 10 天或更短的時間。

然而若是嬰幼兒、老年人或免疫功能低下者感染此菌，則可能產生非常嚴重的併發症，如敗血症、肺炎、骨髓炎、腦膜炎或是腸穿孔等等，未及時救治可能會有生命危險。

沙門氏菌從哪裡來？

雞、鴨等家禽是沙門氏菌的主要宿



●長庚醫院研究團隊發現，沙門氏菌更常在豬肉雞肉等未經烹煮的肉品上驗出，故應徹底煮熟後再食用

主之一，因此不僅會污染蛋殼，也可能侵犯到蛋本身，所以吃生蛋或半熟蛋，就有可能遭受感染。長庚醫院研究團隊歷經 3 年多的追蹤並運用精密的基因體比對研究方法，針對近年來台灣沙門氏菌感染疫情作深入的探討，發現沙門氏菌更常在豬肉雞肉等未經烹煮的肉品上驗出，再由這些肉品直接或間接造成一般人的感染。

不過嬰幼兒主要的營養來源是母乳或配方奶，為何也會有沙門氏菌感染呢？長庚研究團隊藉由病童家長的問卷調查，推估可能的原因是家長處理肉品

之後沒有徹底清潔雙手，或是處理肉類和水果蔬菜類的砧板和刀具沒有分開使用，造成其他食材和廚房環境污染，因此用帶菌的手或在帶菌的環境下，調製配方奶或準備副食品給幼童吃，就有可能沾上沙門氏菌，導致嬰幼兒得到沙門氏菌感染。

● 預防沙門氏菌的關鍵

為了預防幼兒得到沙門氏菌感染，有以下幾點建議：

1. 加強洗手，尤其是烹調食物與用餐前，包含餵食嬰幼兒前，務必洗手。
2. 購買肉品回家應立即處理，並以適度溫度保存。
3. 砧板刀具應區分生熟食外，也要區分肉品與蔬果類專用。
4. 雞蛋、肉品應徹底煮熟後再食用，避免使用未消毒或未煮過的水源如井水或礦泉水等。
5. 嬰幼兒若有嘔吐、腹瀉或發燒等病徵應儘速就醫。🏠

