NSW GOVERNMENT | Health

傳染病資訊

沙門氏桿菌病

沙門氏桿菌病是由沙門氏菌導致的感染。在澳洲，絕大部分沙門氏桿菌病的發病原因是患者食用了受到污染的食物。有時候與患者接觸也會導致感染。

甚麼是沙門氏桿菌病？

沙門氏桿菌病是由沙門氏菌導致的感染。在澳洲，絕大部分沙門氏桿菌病的發病原因是患者食用了受到污染的食物。有時候與傳染病患者接觸也會導致感染。

有些甚麼症狀？

受沙門氏菌感染後，患者通常都會出現頭痛、發燒、胃痙攣、腹瀉、眩暈和嘔吐。這些症狀一般在受感染後 6-72 小時開始，一般都會持續 4-7 天，但有時時間會很長。

是如何傳播的？

帶有沙門氏菌的動物製品（如肉類、家禽、蛋和它們的副產品等）沒有燒熟就被食用是沙門氏菌傳播給人的主要途徑。

“交叉傳染”是指熟食（已經燒煮好的食物）受到沙門氏菌污染。例如，用一把帶有沙門氏菌的刀來切熟食或接觸食物的人已經傳染了病菌。

沙門氏菌可以通過患者的手開始人與人之間的傳播，動物也會將這種病毒傳播給人。

誰有被傳染的危險？

任何人都可能患上沙門氏桿菌病。嬰兒、老人以及免疫系統功能不健全的人被感染後引發嚴重疾病的危險相對較高。

如何預防？

烹調

徹底燒煮食物可以消滅其中帶有的沙門氏菌。避免食用生的或未完全煮熟的肉類、家禽或蛋類食品。如果漢堡包、香腸/肉腸或烤肉卷等家禽和肉類食物中間依然呈現出粉紅色，不要食用。

接觸食物

因為手可能攜帶沙門氏菌，所以在上廁所後以及準備接觸食物之前需要徹底清洗，非常重要。洗手時應該用肥皂，用流動水沖洗至少 10 秒鐘，然後完全擦乾。指甲縫和手指之間的部位尤其需要格外注意清潔。

從事餐飲工作的人一旦感染病菌後會排出大量的沙門氏菌，他們在腹瀉停止或糞便化驗證明他們已經不再帶有沙門氏菌之前不能接觸食物，也不能為他人傳遞食物。

溫度控制

食物儲藏不當會導致沙門氏菌繁殖。冷凍食品的儲藏溫度必須低於攝氏 5 度，熱食則應該保持在攝氏 60 度以上。食物如需再次加熱，應該使用高溫快速加熱至食物全部沸騰。

解凍食物應該放在冰箱中或使用微波爐進行。食物留在室溫環境中時間越長，沙門氏菌繁殖數量越多。

食物污染

為了預防食物受到污染：

- 把生食（如肉類食物）儲放在密封的容器中，放置於冰箱或冰櫃的最底層。這樣可以防止汁水液體滴落或打翻，污染其他即食或熟食食物。所有存放在冰箱或冰櫃中的食物都要密封或加蓋，防止受到污染。
- 在上廁所後或接觸了生的食物後立即洗手。接觸熟食或即食食物前也必須洗手。
- 準備生食和即食食物時不要混用同一套砧板、盤碟或用具。如果你只有一塊砧板，再次使用前必須用熱的肥皂水清洗乾淨。
- 準備和食用生的蔬菜和水果之前必須將它們徹底清洗乾淨，確保除去所有污泥髒物。
- 不要使用同一塊擦手或擦桌面的抹布來擦碗碟。用來擦碗碟的抹布應該經常清洗，保持乾淨。

如何診斷？

診斷是否有沙門氏桿菌病，你的醫生或就醫的醫院會要求你提供一份糞便樣本，然後送交化驗室，作沙門氏細菌化驗。

如何治療？

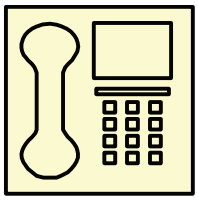
大部分人經過休息和補液就可痊愈。部分患者則可能需要住院治療。如病情較為複雜，患者有時需要服用抗生素藥物。

出現這類傳染病時公共衛生部門如何反應？

發現沙門氏菌感染病例後，化驗部門必須向當地的公共衛生部門報告。公共衛生部門會就傳染病不同的群組進行調查，辨別它們之間的共同點。如果發現病源是同一種食物，新南威爾士州食品衛生管理局（NSW Food Authority）將會進一步實施環境調查，同時啟動控制措施。病例數據將用於協助開發各項防疫策略。

新南威爾士州食品衛生管理局負責一系列食品衛生策略，防止沙門氏桿菌病以及其他由食物引致感染的傳染病。

更多資訊 — 新南威爾士州公共衛生部門



1300 066 055

www.health.nsw.gov.au