



## 大腸直腸肛門疾病癥狀系列報導 (17)

### 大腸直腸外科醫師 熊維羆

## 大腸直腸肛門疾患簡介 腸炎-急性腸炎

腸炎分為急性腸炎、慢性腸炎及過敏性腸炎三種，急性腸炎通常是因為吃不潔的食物引致的，慢性腸炎是由許多原因所造成，而過敏性腸炎發生於體質敏感的人

#### 急性腸炎

隨著天氣漸漸炎熱，腸胃道感染的案例也愈來愈多，這也是所謂的食物中毒。而食品安全涉及各種食品從生產、處理到成菜餚的每一環節熟練，任何一個環節衛生出了問題，都可能導致食物中毒的發生，一年都有不少人因變受菌污染的食物而引起疾病，就會出現急性腸炎表現(俗稱拉肚子)，治療不妥當可轉為遲延性甚至慢性腸炎，為了防止這樣的疾病發生，除了良好的衛生習慣外，若能理解產生食物中毒的細菌更有意義，更能瞭解預防之道

先認識何謂食物中毒，簡單的來說它成立的必須條件如下：

1. 這些微生物或者它的毒素一定存在於食品中
2. 食品一定適合細菌的成長
3. 溫度也一定適合細菌的成長
4. 有足夠的時間提供細菌的成長
5. 必須有夠多的微生物或是它們產生的毒素，足以引起疾病
6. 人們則必須曾吃了這受污染的食物

它又包括了兩大類狀況，一是攝入了細菌分泌的毒素而致病，代表細菌是金黃葡萄球菌，即腸炎弧菌，另一類則是細菌污染食物，直接食入的細菌在腸道滋生後致病，這一類代表則是沙門氏桿菌，

#### 腸炎弧菌

腸炎弧菌對大眾而言較不熟悉，最早是在1950年代，在日本証實為致病菌，根據統計，以件數來看腸炎弧菌可誇口說“叫我第一名”在日本它也佔了一半以上，腸炎弧菌是個像逗號狀的細菌，遍及大多數世界港灣和其他的海岸地區，是海洋正常的菌株的一種，最理想的成長溫度是37°C，但25°C至44°C還是看得到它，在多數地區，腸炎弧菌的數目隨著季節有所變化，通常在夏日較多，密集，也增加了食物中毒爆發機會，這現象在美國，溫帶地區都可觀察到，腸炎弧菌所引起的食品中毒，最早於1950發生於日本，因為本菌會製造三種以上的溶血物質，所以又稱為“副溶血性弧菌”，腸炎弧菌存於溫暖的沿海地區，在適宜的成長環境下(30°C-37°C)繁殖速度很快，可在12-18分鐘內繁殖一倍，目前腸炎弧菌造成食品中毒發生率排名第一，

#### 特性：

1. 為革蘭氏陰性(G(-))弧菌
2. 菌體一端具鞭毛，活動性強
3. 兼性厭氧菌
4. 無法產生芽胞
5. 對酸敏感，最適合成長的酸鹼值(PH)為5-9
6. 具嗜鹽性，於2-5%氯化鈉(NACL)溶液中，生長情形良好
7. 適合的生長溫度為10°C-42°C以30°C-37°C生長情形最佳
8. 在環境適宜的食品中，每10-12分鐘即可增殖一倍

#### 發生原因

1. 主要引起中毒的原因食品為新鮮海產，魚貝類，或受其污染的其他食品
2. 亦可透過菜刀，砧板，抹布，器具，容器及手等媒介物間接污染食物而引起中毒
3. 食物只要經少量的腸炎弧菌污染，在適當的條件下，短時間內即可達到致病菌量，增殖迅速是造成食品中毒的一大原因

#### 潛伏期

發病潛伏期2-48小時(平均約12-18小時)

#### 中毒症狀

1. 主要症狀為噁心，嘔吐，腹痛，水樣腹瀉，頭痛，發燒，發冷
2. 死亡率在0.1%以下

#### 治療方法

症狀較微可在2-3天內自然痊癒，重症時需要補充水份及電解質，以防脫水，並給予抗生素治療

#### 預防

1. 腸炎弧菌嗜鹽，新鮮魚貝類可用自來水充分清洗去除此菌
2. 腸炎弧菌對低溫極敏感，在10°C以下不但不生長且易致死，可用低溫冷藏方法防止繁殖
3. 生食及熟食所使用之容器，刀具，砧板應分開，勿混合使用避免，二次污染，手，抹布，砧板和廚房器具，於接觸生鮮海產後應用清水徹底洗淨
4. 本菌不耐熱在60°C經15分鐘即易被殺滅，故在食用前充分加熱，煮熟是最好的預防方法，絕對避免生食
5. 煮食的食物必須保存於夠高的溫度(至少需要高於60°C)，否則即需要迅速冷藏至7°C以下，以抑制腸炎弧菌的生長



6. 生食與熟食不宜存放同一冰箱或儲藏櫃，若不得已，須存於同一地點，熟食也應覆蓋完整並放在上層，以免遭受生食食品的污染

7. 腸炎弧菌食品中毒只要遵守清潔，加熱，冷藏三大原則，幾乎可完全防止，海鮮食品鮮美營養，人人嗜食，但應注意其處理方法

#### 沙門氏桿菌

沙門氏桿菌是引起急性腸炎最主要的病菌，沙門氏桿菌約有二千三百多種，可分為兩大類，第一類是會引起“腸性熱”的“傷寒沙門氏菌”和“副傷寒沙門氏桿菌”造成所謂的“傷寒”及“副傷寒”這兩種傳染病，都會引起發燒不退，腹痛，肝腫大，等症狀，第二類是“非傷寒沙門氏桿菌”則以引起腸炎為主，通稱“沙門氏桿菌腸炎”急性或慢性均有，大部分會解血絲便，臨床以此類較為常見，沙門氏桿菌腸炎好發於熱帶及亞熱帶地區，主要流行季節是夏天，五歲以下兒童，特別是一歲以下的嬰幼兒及老人家，體力，抵抗力差者，或因消化性潰瘍而長期吃大量制酸劑的人，是罹病的高危險群，傳染途徑為經口傳入，主要是吃到受污染的水或食物，是未消毒的牛奶或乳製品，未煮開的水，未煮熟的肉類或蛋，其他如糞便污染使用被污染的器具，接觸已污染的貓狗，家禽等，“非傷寒沙門氏桿菌”會寄生在人類以外的宿主身上，包括許多家禽家畜甚至爬蟲類都有可能，但還是以雞鴨為主，而雞糞污染的雞蛋，蛋殼是大家都會接觸卻常被忽略的感染源，一個蛋殼約含滿四萬個細菌，其中當然有可能含許多沙門氏桿菌，因此我們從雞場買回來的雞蛋，沒有清潔就放入冰箱，則很可能污染到其他食品，所以可以買標準的“洗選蛋”則可除掉大部分的細菌，降低感染的機會，沙門氏桿菌不僅污染蛋殼而已，它也會侵犯蛋本身，所以喜歡吃生蛋或半熟蛋的朋友容易被感染，蒼蠅也是病媒之一，假如它沾過病人的糞便或含沙門氏桿菌的雞糞，再沾到我們的食物上，就可能致病，除此之外，鮮奶，魚

蝦，火腿，小寵物(如小烏龜)等均

#### 是主要感染來源

#### 感染症狀

潛伏期約6至72小時，初始症狀會有水便，黏便，腹痛，發燒(70%以上病人會有)產生：嚴重者則會出現血便，腹脹，高燒不退，劇烈腹痛，甚至嘔吐，典型的沙門氏桿菌腸炎之糞便呈綠色，有點像綠豆湯狀，且惡臭，就像是“臭雞蛋”一樣，由於沙門氏桿菌主要侵犯遠端的小腸和大腸，腸道黏膜受損較一般病毒性腸炎嚴重，常有血絲，黏液參雜在糞便當中，所以急性期症狀較一般腸炎更厲害，引發“慢性腹瀉”和“營養不良”的機會也比較高，此外沙門氏桿菌腸炎也容易引發“發燒不退”的情形(30%)，常見的併發症包括脫水和休克，壞死性腸炎，腸出血，甚至腸破裂穿孔(1%-2%)，一旦腸穿孔就必須緊急開刀，否則會有生命危險，如果病患抵抗力不足，病菌易侵入血液後導致菌血症，敗血症(8%)，除此之外還可能侵入腦膜引起腦膜炎，或造成肝膿瘍，肌肉膿瘍，骨髓炎...等，通常年紀愈小，發生合併症機會愈多，嬰兒或新生兒得敗血症及腦膜炎的機會遠超過學齡前兒童

#### 治療

一般而言，得到沙門氏桿菌腸炎，如果不是免疫有缺損的患者，無毒性症狀，敗血症或其他器官組織的合併症出現，只要補充足夠的水分，矯正電解質不平衡的情況，飲食清淡，給予一些症狀治療的藥物即可，醫生多半主張不要用抗生素，理由是將造成“抗藥性菌株”增加的可能性，而且病人容易復發或變成慢性帶菌者，事實上，抗藥性的產生和家禽，家畜飼養業很有關係，業者常在飼料加入抗生素，影響到人類得病時間使用抗生素的療效，但是病人一旦有這些細菌跑出腸道以外的合併症出現時，一定得用抗生素，而且治療時間較長，經過適當治療之後，發燒和腹脹等症狀會陸續改善，少數病人還會有持續的慢性腹瀉，這是腸道黏膜破壞較嚴重的緣故，沙門氏桿菌經過治療後，還是在病人體內停留一段時間，糞便中會持續排出病菌達1至2個月之久

#### 預防

防治上，應注意環境的清淨與衛生，特別是家裡有飼養寵物的，應適當處理糞便或分泌物，多洗手，避免生食或食用未經熟煮的食物，沙門氏桿菌一般在55°C以上一小時或60°C以上15分鐘即可被殺死，飲用煮沸過的水，勿汲取使用未消毒過的水源如井水，山泉水，當發現寶寶有腹瀉，持續發燒3至4天不退，明顯腹脹與嘔吐，應迅速就醫治療，以免導致嚴重的併發症



## 大腸直腸診所

熊維羆 醫學博士

電話: 702-586-6688 (粵語、國、西、英語) 傳真: 702-586-9988  
6080 S. Durango Dr., #105, Las Vegas, NV 89113