



耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病 Yersiniosis

甚麼是耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病？

耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病是一種由耶爾辛氏鼠疫桿菌（*Yersinia*）引起的腸道感染。

耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病如何傳播？

耶爾辛氏鼠疫桿菌能夠在人和動物（包括家養動物和野生動物）的胃或腸道中存活。即使攜帶該細菌，人和動物仍有可能看似健康，並且感覺無恙。湖泊和溪流中也可能受到此類細菌的污染。

如果您食用或飲用了受耶爾辛氏鼠疫桿菌污染的食物或水，就有可能感染耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病。該疾病的大規模爆發一般與未經處理的水、受污染的豬肉和未經巴氏殺菌消毒的奶類有關。

如果使用切菜板或餐具切割生肉，尤其是豬肉，耶爾辛氏鼠疫桿菌也可能由此傳播到其他食物上。如果使用後沒有正確清洗和消毒這些工具，當再次使用這些菜板或餐具時，細菌就會傳播到其他食物上。

家庭寵物和其他家養動物也可能攜帶和傳播耶爾辛氏鼠疫桿菌。如果在觸摸過感染了耶爾辛氏鼠疫桿菌的寵物或動物後，把手或手指放在嘴裡或嘴巴附近，便很容易感染該細菌，幼兒這麼做則更容易感染。

感染後有何症狀？

徵狀通常在感染後 3 至 7 天出現，包括腹痛、發燒和腹瀉。患病兒童常在腹瀉時便中帶血。

在某些情況下，耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病可能會由於嚴重的腹痛而被誤診為闌尾炎。如果您出現嚴重的腹部絞痛或嚴重腹瀉，請聯絡醫護人員。

如何預防耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病？

- 如廁後和進食或準備食物（尤其是即食食品）前，務必正確洗手
- 孩子如廁後和進食前，為他們洗手
- 您和您的孩子觸摸動物或動物玩具（家中或動物園）後，務必洗手
- 始終將生肉置於冰箱最下層的有蓋容器內，以免汁液污染其他食物
- 使用切菜板、台面和餐具後要立即清洗並消毒，然後才可再次用它們備餐和盛放即食型食品
- 源自動物的食物一定要徹底烹熟，尤其是豬肉。用溫度計測量食物內部溫度是否已達到 74°C（165.2°F）
- 只飲用 / 食用經巴氏殺菌消毒的奶和奶製品
- 對食物加工者和備餐人士進行食品安全教育
- 保持廚房整潔
- 防止嚙齒動物接觸食物

如何治療耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病？

如果您患上了耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病，醫護人員可能會為您開具抗生素，但有時該病也可自然康復。請記住，在服用抗生素的同時您的體內仍帶有細菌，仍有機會將疾病傳給他人。徵狀消失 48 小時之後方可接觸食物或為他人備餐。

補充大量液體（包括飲用電解質飲料）以快速補充體液。腹瀉後會出現脫水，這也是住院的主要原因之一。

該病爆發時會出現什麼情況？

如果您的社區出現耶爾辛氏鼠疫桿菌腸道病爆發，當地的公共衛生官員會調查其原因。如果您被感染，當地的公共衛生官員可能會問您一些問題，也可能要求您提供一份糞便樣本。這有助於查清感染源，從而阻止細菌傳播。

更多資訊

如需瞭解更多資訊，請訪問以下 HealthLinkBC 文檔：

- [HealthLink BC File #03 巴氏殺菌消毒奶和生奶](#)
- [HealthLinkBC File #59a 食品安全：提高食品安全的簡單方法](#)
- [HealthLinkBC File #61a 寵物在人類疾病中扮演的角色](#)
- [HealthLinkBC File #61b 參觀親撫動物園與開放農場](#)
- [HealthLinkBC File #85 洗手：防止病菌傳播](#)

