

豬鏈球菌感染



衛生防護中心



衛生署

病原體

豬鏈球菌感染是由豬鏈球菌引起的動物傳染病，屬於香港法定須呈報的傳染病。

病徵

此病最常引致腦膜炎，病徵包括發燒、頭痛和嘔吐，亦可引致皮下出血。少數情況下會出現敗血病、心內膜炎、關節炎、支氣管肺炎和中毒性休克綜合症。常見的併發症是失聰，而且大多是永久性的。

傳播途徑

豬鏈球菌感染是豬隻的常見傳染病。這種細菌可存在於豬隻的上呼吸道，並透過豬隻間鼻子與鼻子的接觸或近距離的噴沫傳播。除豬隻（包括野豬）外，豬鏈球菌偶爾也會在其他動物如馬、狗、貓和鳥類中發現。人類感染豬鏈球菌個案主要發生於成年人。它是通過直接接觸而傳播。細菌通常是當處理受感染豬隻或其他動物、生的豬肉或其他豬產品時，經破損的皮膚傷口進入人體。但亦有可能經進食或通過黏膜而傳播的。

高危人士

高危人士包括飼養豬隻人士、屠房工作人員、負責處理和運送肉類的人士、售賣鮮肉人士和廚師。另外，免疫力較弱的人士包括已切除脾臟者、糖尿病患者、癌症患者、酗酒者等都會有較大機會受到感染。

潛伏期

由數小時至兩星期，一般為二至三天。

治理方法

抗生素可治療豬鏈球菌感染。

預防方法

現時並沒有預防豬鏈球菌感染的疫苗。市民應採取下列措施以減低感染風險：

1. 保持良好的個人衛生

- 經常保持雙手清潔，尤其在觸摸口、鼻或眼之前。洗手時應以梘液和清水清潔雙手，搓手最少20秒，用水過清並用抹手紙或乾手機弄乾。如沒有洗手設施，或雙手沒有明顯污垢時，使用含70至80%的酒精搓手液潔淨雙手亦為有效方法。
- 避免接觸豬隻（包括野豬）和其他動物。否則在接觸後，應儘快以梘液和清水清潔雙手。

- 處理豬隻或生豬肉時，應佩戴手套和慎防損傷。
- 處理生豬肉前，應先用防水敷料妥善覆蓋傷口。

2. 保持良好的食物衛生

- 處理食物（包括豬肉）時應遵從食物安全五要點，即精明選擇（選擇安全的原材料）、保持清潔（保持雙手及用具清潔）、生熟分開（分開生熟食物）、煮熟食物（徹底煮熟食物）及安全溫度（把食物存放於安全溫度），藉以預防由食物傳播的疾病。
- 從衛生及可靠的地方購買食物，不要光顧無牌小販。
- 生的豬肉須存放在蓋好的容器內，並貯存於攝氏4度或以下的雪櫃。
- 分開處理和擺放生豬肉和熟食。
- 徹底清潔曾與生豬肉接觸過的工作枱面、器皿及設備。
- 豬肉要徹底煮熟方可進食。

市民如懷疑感染豬鏈球菌，應立刻求診，並告知醫生相關接觸史。



衛生防護中心網站

www.chp.gov.hk

衛生署健康教育專線

2833 0111

二零二四年六月修訂