食品中毒防治宣導

行政院衛生署食品藥物管理局

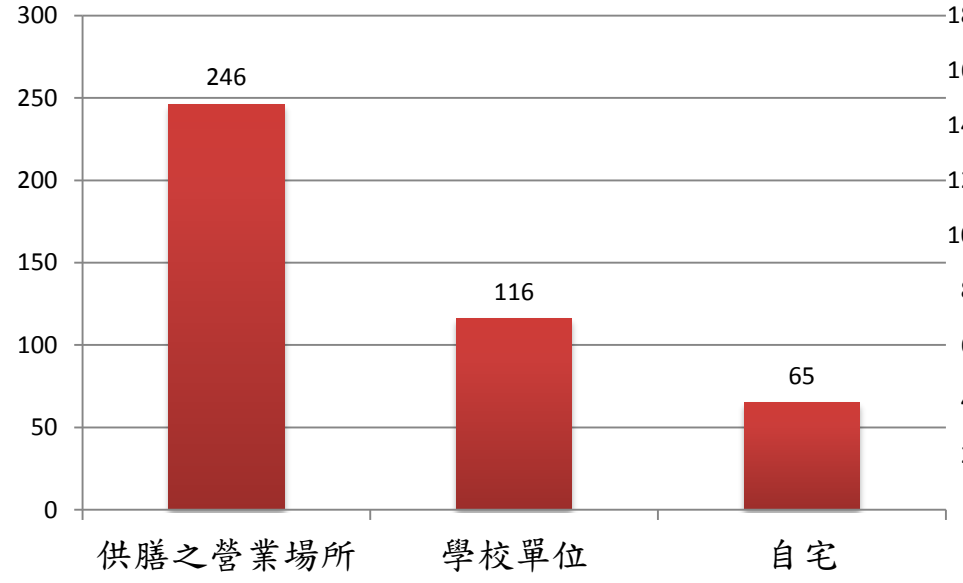
前 言

依統計資料顯示，98年度食品中毒案件共計351件，全年度食品中毒人數共4,642人。分析98年食品中毒案件，5月份與8至11月份為食品中毒的好發期，其中以5月份的中毒人數為最高。

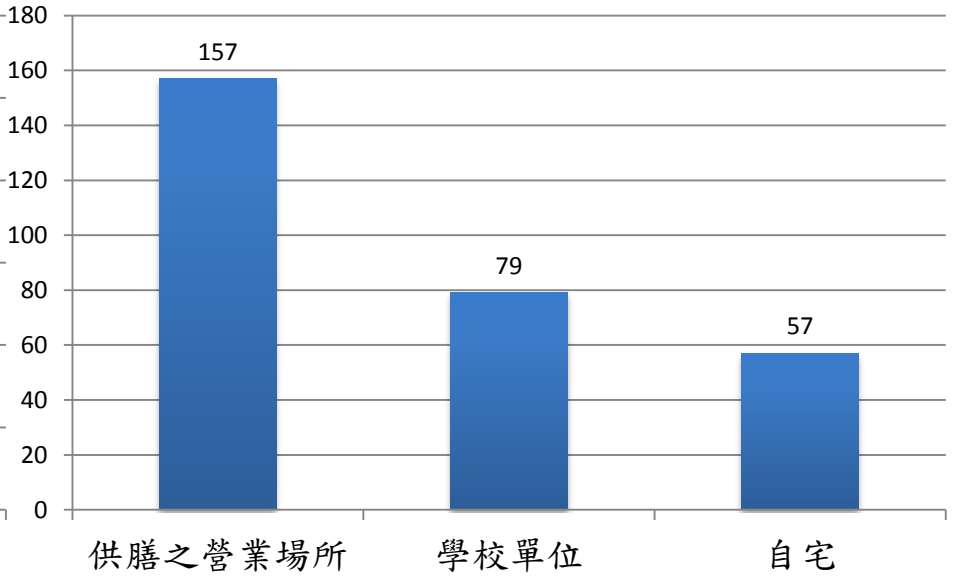
欲達成預防食品中毒之食品衛生管理重要工作，需由民眾、業者與政府三方面相互配合，及透過有效的宣導機制，讓全國民眾皆能瞭解正確知識，才能夠有效降低食品中毒案件發生。

食品中毒案件攝食場所統計

99年度食品中毒案件攝食場所統計



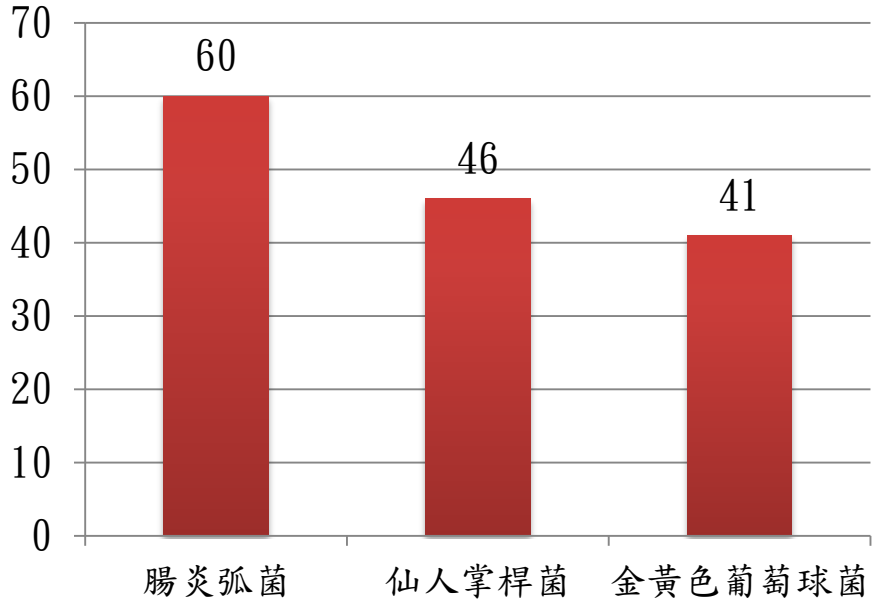
98年度食品中毒案件攝食場所統計



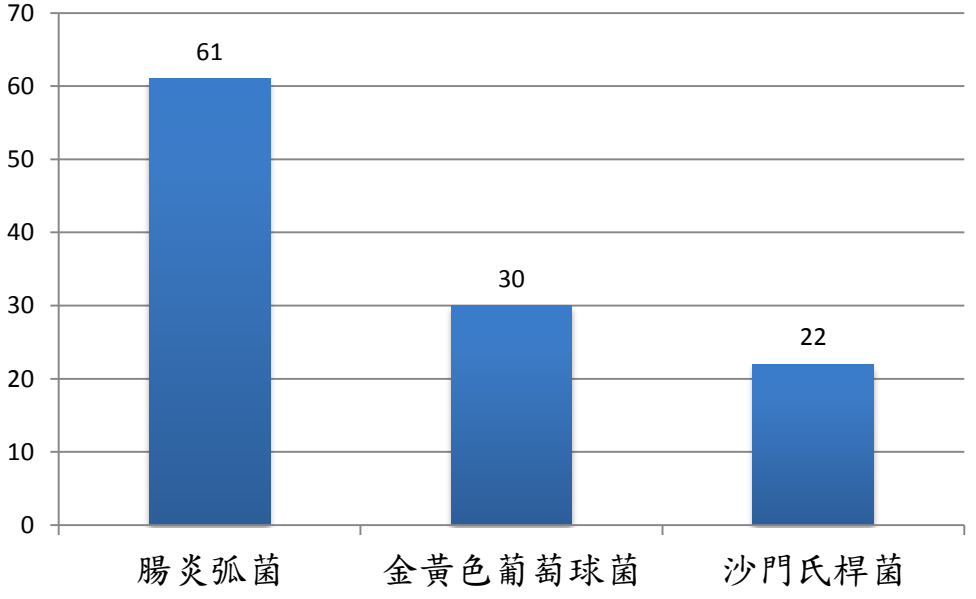
資料來源:衛生署食品藥物管理局

食品中毒案件病因物質件數統計

99年度食品中毒案件病因物質件數統計



98年度食品中毒案件病因物質件數統計



FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

資料來源:衛生署食品藥物管理局

食品中毒防治宣導

- 第一章　認識食品中毒
- 第二章　如何預防食品中毒
- 第三章　如何處理/因應食品中毒事件
- 附錄　餐飲衛生安全法規簡介

第一章

認識食品中毒

食品中毒的定義

食品中毒 (Foodborne outbreak)：

二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。

如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

如因攝食食品造成急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

食品中毒的分類

- 細菌性食品中毒
  - 常見的致病菌有腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、肉毒桿菌等。
- 化學性食品中毒
  - 農藥、重金屬、非合法使用之化合物等。
- 天然毒素食品中毒
  - 包括植物性毒素(例如毒菇、茄靈)及動物性毒素(例如麻痺性貝毒、河魨毒、組織胺)。
- 其他病因物質
  - 暫未列於上述三種致病因子

資料來源:衛生署食品藥物管理局 97年食品衛生中毒事件與防治宣導手冊

細菌性食品中毒

- **腸炎弧菌（*Vibrio parahaemolyticus*）**
  - ✓ 格蘭氏陰性菌，具單鞭毛，好鹽性。
  - ✓ 兼性厭氧菌。
  - ✓ 不形成孢子。
  - ✓ 分布於海洋中，於含3%食鹽的培養基 生長最佳，淡水中不能生長繁殖。
  - ✓ 最適生長溫度 30～37℃，10℃以下不增殖。
  - ✓ 60℃以上加熱10分鐘即死亡。

圖片來源：Public Health Image Library (PHIL), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

細菌性食品中毒

- **腸炎弧菌（*Vibrio parahaemolyticus*）**
- 中毒原因
  - 生食受腸炎弧菌污染的魚貝類。
  - 食用受到交叉污染的其他食品。

- 原因食品
  - 腸炎弧菌食品中毒的主要原因食品為海產魚貝類（尤其生食）及其加工品。

細菌性食品中毒

- **腸炎弧菌（*Vibrio parahaemolyticus*）**
- 預防方法
  - 低溫保存魚貝類，因該菌 10℃ 以下不增殖。
  - 烹煮前以淡水充分洗淨，因該菌不耐淡水。
  - 充分加熱，因該菌不耐熱。
  - 區分生熟食，避免食品因刀具砧板而交叉污染。

細菌性食品中毒

沙門氏桿菌

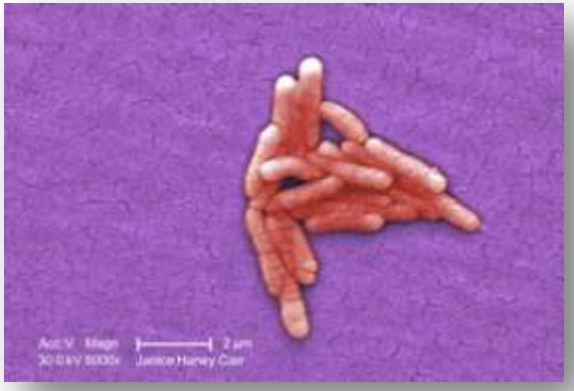
- ✓ 格蘭氏陰性菌，具周鞭毛。
- ✓ 好氣性或兼性嫌氣性，不形成孢子
- ✓ 人和家禽、家畜等的腸內共同菌
- ✓ 最適溫度 7～20℃。
- ✓ 不耐熱。60℃，15 分鐘 可殺死。
- ✓ 鼠傷寒桿菌（*Salmonella typhimurium*）和腸炎沙門氏桿菌（*S. enteritidis*）主要引起胃腸炎。

細菌性食品中毒

- 沙門氏桿菌
  - 中毒原因
    - 廣泛存於動物界，可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染水源或食品。
    - 由畜產動物糞便汙染至肉品、蛋品及乳等。
    - 經由上述食品或調理加工人員的不慎，交叉污染至其他食品，如便當、沙拉等複合調理食品。

細菌性食品中毒

- 沙門氏桿菌
  - 原因食品
    - 受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等動物性食品，或豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品。

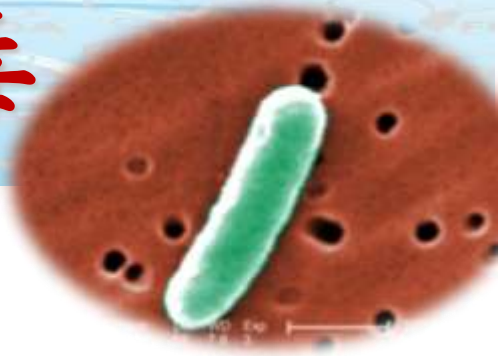


圖片來源：Public Health Image Library (PHIL), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

細菌性食品中毒

- 沙門氏桿菌
  - 預防方法
    - 沙門氏桿菌不耐熱，於60℃加熱20分鐘或煮沸5分鐘即被殺滅，故食品應充分加熱，並立即食用。
    - 防止畜產食品受到污染，人員注意清潔衛生習慣。
    - **禁止貓、狗、鳥等動物進入加工、調理場所**。
    - 低溫保存食品，5℃以下保存。
    - 區分生熟食，避免交叉污染。

細菌性食品中毒



圖片來源：Public Health Image Library (PHIL), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

- **病原性大腸桿菌**
- 中毒原因
  - 雖然大腸桿菌廣泛存在於人體或動物體的腸管內，但是其中的病原性大腸桿菌可以藉由已受感染的人員或動物糞便而污染食品或水源引起食品中毒。
  - 如牛隻屠宰過程未妥善處理，將造成牛肉污染。

細菌性食品中毒

- **病原性大腸桿菌**
  - 原因食品
    - 烹煮不當的牛肉（特別是絞肉）、生牛肉、生牛奶及受污染之水源（如未經消毒之飲用水）。

細菌性食品中毒

- **病原性大腸桿菌**
- 預防方法
  - 本菌耐熱性差，一般烹調溫度即可殺滅。
  - 不食用生的或未煮熟的肉類及水產品，不飲用未煮沸的水及未殺菌的生乳。
  - 定期實施水質檢查，尤其是使用井水或儲水槽時，更須避免水源受到污染。
  - 勤洗手，特別是在如廁後、進食前或者準備食品之前。
  - 被感染人員切勿接觸食品之調理工作。

細菌性食品中毒

圖片來源：Public Health Image Library (PHIL), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

金黃色葡萄球菌

中毒原因

- 常存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其是化膿的傷口，極易經由人體而污染食品。
- 食品受到金黃色葡萄球菌的污染，然後經生長**繁殖後產生毒素**，造成食品中毒。
- 所產毒素分A～F 等六型，強耐熱性，100℃，1 小時仍無法破壞此毒素。

細菌性食品中毒

- **金黃色葡萄球菌**
  - 原因食品
    - 受污染之肉製品、家禽、蛋製品、魚貝類、乳製品、盒餐、生菜沙拉及麵包店產品等。

細菌性食品中毒

- 金黃色葡萄球菌
  - 預防方法
    - 身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，不可從事食品製造調理的工作。調理食品時應戴衛生帽子及口罩，並注重手部之清潔及消毒。
    - 冰箱冷藏溫度需低於7℃，冷凍溫度需低於-18℃，室溫下放置食品不可超過4小時。(5℃以下該菌不會繁殖，不會產生毒素。10℃以下該菌可以生長繁殖，但是不會產生毒素。)
    - 食品調理後攝食之前，避免長期置於室溫下。
    - 區分生熟食，避免交叉污染。

細菌性食品中毒

圖片來源：Public Health Image Library (PHIL), Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

仙人掌桿菌

中毒原因

- 在環境中分布廣泛，極易由灰塵及昆蟲傳播污染食品。
- 可由細菌本身或由細菌產生之毒素而導致食品中毒，主要是熟食冷藏不夠或保存不當，食品於20℃以上的環境中放置時間過長，使該菌芽孢萌芽增長並產生毒素。

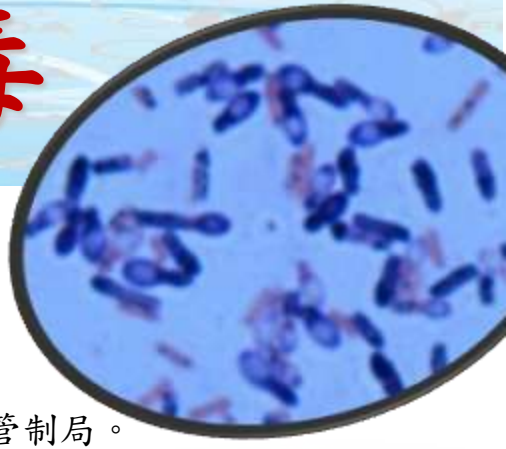
細菌性食品中毒

- 仙人掌桿菌
  - 原因食品
    - 嘔吐型食品中毒大都與米飯或澱粉類製品相關。
    - 腹瀉型食品中毒主要是香腸、肉汁等肉類製品，濃湯、醬汁、胡椒粉及辣椒粉等。

細菌性食品中毒

- 仙人掌桿菌
  - 預防方法
    - 仙人掌桿菌孢子耐熱，烹調溫度不足以殺死孢子，食品烹調後應儘速食用，避免長時間存放在室溫。

細菌性食品中毒



圖片來源：
行政院衛生署疾病管制局。

肉毒桿菌

中毒原因

- 食品加工過程中因殺菌條件不足、混入菌體或芽胞、在低酸厭氧狀態或未依規定冷儲，均可能造成菌體生長並產生毒素。
- 毒素依抗原性分A～G七型，為神經毒素，已知生物毒素中毒性最強。

細菌性食品中毒

- **肉毒桿菌**
  - 原因食品
    - 家庭自製之醃製蔬果、殺菌不完全的低酸性罐頭、腐敗火腿、香腸、臘腸、醃製或燻製魚類等。

細菌性食品中毒

肉毒桿菌

預防方法

- 低溫保存食品，本菌10℃以下不易發育。
- 調整食品 pH＜4.6 或以乾燥、鹽漬、糖漬方式控制食品水活性 Aw≦0.85 以下，可避免此菌增殖產生毒素。
- 毒素不耐熱，80℃加熱 6～10 分鐘可被破壞，故食品在食用前應「充分加熱」。
- 真空包裝食品通常沒有經過高溫高壓殺菌，因此一定要購買冷藏銷售及保存的真空包裝食品，購買後盡快冷藏。
- 膨罐之罐頭製品一定不可食用，開罐後發覺有異味時，切勿食用。
- 肉毒桿菌孢子廣泛分布於自然界，一歲以下嬰兒因免疫系統尚未健全，應避免餵食蜂蜜。

化學性食品中毒

- 化學性食品中毒
  - 食品添加物
    - 亞硝酸鹽、非法或過量食品添加物(例如防腐劑、漂白劑、色素)。
  - 污染
    - 有害重金屬、農藥、多氯聯苯、戴奧辛

化學性食品中毒

化學性食品中毒-過氧化氫

中毒原因

- 製造商常使用過氧化氫以達到改善食品外觀顏色及延長保存期限的目的，若添加過量、原料加熱時間不足，或煮熟後才浸泡，常會使過氧化氫仍殘留於食品中。

原因食品

- 魚肉煉製品（如魚丸、魚板、魚捲及魷魚絲等）、魚翅乾品、麵製品（烏龍麵、濕麵條、油麵及米苔目等）、豆類製品（干絲、豆干及麵腸等）、新鮮蓮子及鹽水雞等 。

化學性食品中毒

- 化學性食品中毒-過氧化氫
  - 預防方法
    - 對於異常白皙或偏離傳統色澤太多的食品，在選購時需提高警覺，以減少購買到違規食品的機會。
    - 切勿貪小便宜向來路不明的商販購買。

天然毒素食品中毒

- 動物：河豚、有毒貝類（西施舌）等。

- 植物：綠褶菇、姑婆芋等。

天然毒素食品中毒

河豚毒素

表一、民國92年至98年國內食用河豚中毒情形統計

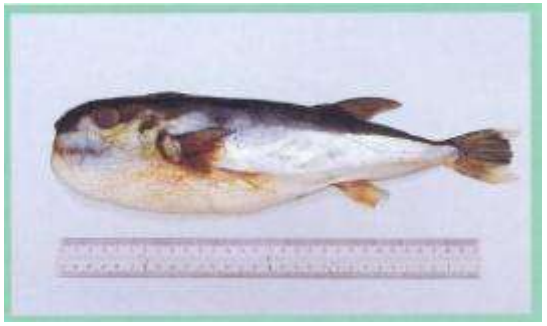
年	件數	中毒人數	死亡人數
92	1	4	0
93	1	6	2
94	0	0	0
95	0	0	0
96	1	2	0
97	1	4	0
98	2	13	0
合計	6	29	2

天然毒素食品中毒

- **河豚分布 、分類及毒性**

- 分布
  - 河豚屬暖水性魚類，大多數種類棲息在海洋，但有幾種可進入河口或僅生活在淡水中。

- 分類
  - 二、三、四齒魨科及箱魨科



- 毒性
  - 二齒和三齒魨科魚類無毒、多數四齒魨科魚種含有劇毒、箱魨科外型猶如箱盒子，含箱魨毒。

天然毒素食品中毒

河豚

- 河豚毒素(*Tetrodotoxin*)
  - 一種劇烈的神經毒，為非蛋白質的perhydroquinazoline的衍生物，具熱穩定性且不易分解。
  - 存在的部位以內臟居多，尤其是性器官(如卵巢)含量最多；另外皮膚亦含有此種毒素，而肌肉亦可能含有少量河豚毒素。
  - 具毒性之河豚，**肝臟、卵巢、膽和腸**之毒量很高，係屬於猛毒，只要誤食此河豚肝臟 5 克，即可能造成中毒死亡。

天然毒素食品中毒

河豚毒素

中毒症狀

- 主要影響神經系統，症狀多在食用後 6 小時內或更早即會發生。症狀一般不會持續太久(很少超過 24 小時)。
- 嘴麻、手麻、暈眩、頭痛、嘔吐、複視、無法發聲、瞳孔擴大、眼肌無力、抽搐、血壓下降、無法咳嗽、腳麻、發紺等症狀。腹瀉、腹痛等腸胃症狀亦可能產生，但少見。至於對血壓的影響，一般以血壓降低為主；但在輕度中毒者，其血壓可能不升反降。
- 河豚毒素中毒較嚴重時，亦可能於食入 6 至 24 小時後，導致呼吸衰竭而死亡。
- 目前臨床上，並無有效的河豚解毒劑，患者能度過中毒後的 24 小時，且無併發症產生，通常會順利復原。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

天然毒素食品中毒

- **河豚毒素**
- 預防方法
  - 建議民眾仍不可輕易試食，因料理不正確時，內臟部位毒素會污染到肌肉。
  - 切勿食用不知名的魚、貝、螺等水產品與來路不明的水產品及水產加工品（如魚鬆、香魚片等）。

天然毒素食品中毒

綠褶菇

中毒原因

- 因其型態、色澤與可供食用之白色雨傘菇 (Marolepiotaprocera) 類似，故常被混淆。

預防方法

- 看到林間、草地或腐木生長出來之野生不明菇類，應秉持「**不採不食**」的觀念，以免誤食不幸中毒。

天然毒素食品中毒

姑婆芋

中毒原因

- 型態與可供食用芋頭類似，塊莖常被誤食而中毒，食用後出現頭暈、嘴麻及嘔吐等症狀。

預防方法

- 不要任意摘採野生植物食用。
- 出外旅遊爬山注意孩童是否隨意摘採植物咬食。
- 對於有毒觀賞植物，栽種者應樹立明顯招牌告知。

芋頭

姑婆芋

天然毒素食品中毒

組織胺

中毒原因

- 魚肉貯放在高於15～20℃ 的環境中，游離組胺酸受到細菌作用便會轉變成組織胺。
- 開放式的存放空間再加上潮濕，容易使魚體受到腸內細菌污染，在24小時內便足以產生引起中毒的組織胺含量。

原因食品

- 已腐敗之鮪魚、鯖魚、鰹魚等鯖魚科魚類，鬼頭刀、秋刀魚、沙丁魚等非鯖科魚類亦常發生。

天然毒素食品中毒

組織胺

中毒症狀

- 中毒症狀通常於食用後數分鐘至4小時內出現。
- 主要症狀包括，臉部潮紅、發熱腫脹、皮膚出疹、皮膚癢、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、心悸、胸悶、呼吸困難、頭暈、頭痛、口舌及四肢麻木、視力模糊等症狀。

預防方法

- 防止魚肉中產生組織胺是預防組織胺食品中毒的最佳之道。漁業從業人員應注意清除魚體污染物，把漁獲物保持在低溫或冷凍狀態，且在良好衛生條件下貯藏魚體。
- 學校應選擇優良供應商，並監督食材運送過程之**冷鏈管理**狀況，確保食材新鮮。

天然毒素食品中毒

組織胺

預防方法

- 防止魚肉中產生組織胺是預防組織胺食品中毒的最佳之道。
- 魚產需低溫冷凍或冷藏。
- 漁業從業人員應注意漁獲物的艙內處理、鮮度之保持、不傷魚體、清除魚體汙染物和保持低溫。
- 烹調人員自市場購回魚肉後，應保持魚質新鮮；以冷凍或冷藏，並注意貯存溫度。已變質者不得銷售或食用。
- 調理時的注意事項，烹調時應先去除內臟、洗淨、切片。烹調溫度要高，時間要長，以防止具有組織胺基脫羧基酵素的細菌繼續滋長。
- 學校應選擇優良供應商，並監督食材運送過程之**冷鏈管理**狀況，確保食材新鮮。

食品中毒案例研析

網購三明治

- 案情簡述

  各地衛生局連續3日接獲通報，民眾網購宅配之三明治，食用後疑似發生食品中毒症狀。

  - 攝食人數：無法估計
  - 中毒人數：213 人
  - 檢驗結果：
    - 人體檢體：檢出沙門氏桿菌
    - 食品檢體：「**三明治」檢出金黃色葡萄球菌及沙門氏桿菌**

網購三明治

- 病因物質：細菌-沙門氏桿菌及金黃色葡萄球菌
- 原因食品：複合調理食品-三明治
- 食品被污染處置錯誤場所：食品工廠
- 案件處理措施：
  - 命令暫停作業，**但業者擅自復工**，處新台幣10萬元罰鍰。
  - 追蹤稽查至合格。
  - 本案並依違反食品衛生管理法移送法辦。

高雄縣某技術學院食品中毒案

- 案情簡述

  師生共同食用學校廚房供應之桶餐後，陸續有學員出現疑似食品中毒症狀就醫。

  - 攝食人數：約 500人
  - 中毒人數： 71 人
  - 檢驗結果：
    - 人體檢體：沙門氏桿菌
    - 食品檢體：「柴魚蒸蛋」及「培根高麗菜」檢出沙門氏桿菌

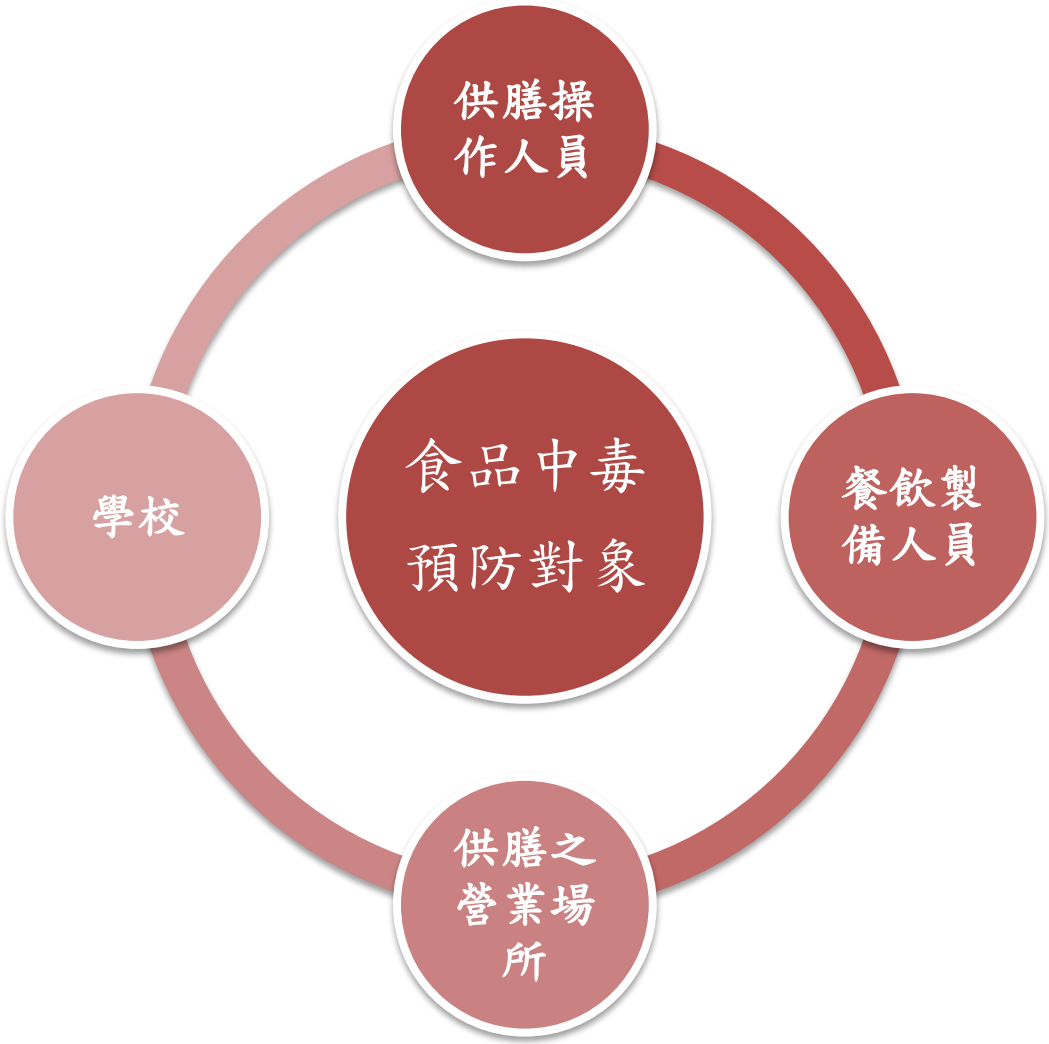
高雄縣某技術學院食品中毒案

- 病因物質：細菌-沙門氏桿菌
- 原因食品：蛋類及其加工品-柴魚蒸蛋
  複合調理食品-培根高麗菜
- 食品被污染處置錯誤場所：學校
- 案件處理措施：
  - 針對學校供膳場所缺失進行稽查及輔導改善。
  - 要求學校針對「建築設施」、「製程與品製管制」、「衛生管理」部份製作「衛生標準作業程序」送衛生局審查。
  - **請廚工及管理人員參加衛生局舉辦之衛生講習。**

第二章

如何預防食品中毒

如何預防食品中毒



如何預防食品中毒

- **供膳之操作人員**均應遵守下列規定

一、經常保持手、頭髮、指甲、衣服的整潔。

二、工作人員需穿戴工作服、工作帽及口罩，並無抽煙、嚼檳榔等不良習慣。

三、如廁後需用肥皂確實洗淨雙手。

四、接觸生食肉或工作前均應洗手。

五、避免徒手混合食品，需用叉、攪拌棒、鑷、夾等或戴塑膠手套。

如何預防食品中毒

- **供膳之操作人員**均應遵守下列規定(續)

六、工作人員若手上有傷口，最好不要處理食品，若必須處理碰觸食品時，應將傷口包紮之後，戴上塑膠手套。

七、工作時，手不要摸鼻子、口、頭髮等。

八、咳嗽、打噴嚏時應以手帕或拭紙遮掩避免向著食品，並應洗手。

如何預防食品中毒

- 供膳之操作人員均應遵守下列規定(續)

九、避免工作時抽煙或咀嚼食品。

十、在準備烹調、供應時，要試食品的味道，不可用調理的湯匙直接取食，應另備碗、盤、匙使用。

如何預防食品中毒

- **餐飲製備**應遵行下列事項

一、製備、烹調、配膳等區域之地板應保持乾燥清潔。

二、禁止在室溫下解凍。

三、所有用具、刀具、砧板、容器、冷凍冷藏庫，應依生、熟食完全區隔。其中刀具及砧板需明顯標示顏色，以利區分。

四、刀具及砧板使用後，應立即清洗消毒。

如何預防食品中毒

- **餐飲製備**應遵行下列事項(續)

五、生、熟食食品嚴禁交互污染。

六、熟食食品應立即加蓋熱存貨迅速冷藏。加蓋熱存食品中心溫度在60℃以上，迅速冷藏食品溫度在7℃以下。

七、剩餘沾料禁止再供應使用。剩菜、剩飯未於30分鐘內妥善冷藏貯存者，禁止隔餐食用。隔餐食用者應再復熱。非當日製作之菜餚應丟棄。

如何預防食品中毒

- **餐飲製備**應遵行下列事項(續)

八、備有足夠且經殺菌消毒完全之抹布，不得用同一條抹布擦拭二種以上之用具或物品。

九、食品驗收、洗滌、餐具洗滌及殘餘物回收作業等區域，應與食品製備、烹調、配膳等區域有效區隔。

十、廚房出入口應設置防止病媒侵入之紗窗、紗門、空氣簾、正壓系統設施或其他設施

如何預防食品中毒

- 供膳之營業場所注意事項

一、廚房乾淨整潔，無不良氣味，四周環境清潔乾淨，無牲畜徘徊及蟑螂、螞蟻、蚊蠅等不速之客。

二、地板要清潔，通往廚房的通道不可有斑點及油漬沾在上面。

三、餐具潔淨無裂縫，碗盤沒有食品斑點及油漬，杯子沒有殘留口紅印，並供應衛生筷子及紙餐巾，團體用餐供應公筷母匙。

如何預防食品中毒

- 供膳之營業場所注意事項-飲食場所應注意

四、進食場所光線明亮空氣流通。

五、所提供的生菜沙拉或水果，應新鮮無異味。

六、選擇溫度足夠的熱食，以及有蒸汽保溫設備的自助餐熱食。

七、沒有適當保冷設備、置於室溫超過四小時以上的冷食，請勿食用。

如何預防食品中毒

供膳之營業場所注意事項-飲食場所應注意

八、供膳場所用水應符合下列規定：

- 洗手間水源充足，並備洗手清潔劑、烘手器或乾手用紙巾。
- 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
- 應有足夠之水量及供水設施。
- 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。
- 蓄水池(塔、槽)應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
- 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

如何預防食品中毒

- 學校應遵行之餐飲衛生法規

一、學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法。(92年5月2日公布)

二、中央衛生主管機關訂定之相關法規，如食品良好衛生規範、食品衛生標準等。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-選購食品之原則

一、使用鮮度良好之天然食材。

二、建議取得經驗證或認證供應商之產品，例如中國農業標準(CAS)、GMP、ISO或良好作業規範(GHP)標章之產品。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-餐飲操作人員

一、學校餐飲作人員需符合供膳之操作人員規範。

二、並依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」亦需符合下列：

(一) 學校餐飲從業人員應於每學年度開學前二週內或新進用前接受健康檢查，合格者始得從事餐飲工作；每學年並應參加衛生(營養)講習至少八小時。

(二) 學校辦理餐飲衛生業務，應指定專人擔任督導人員。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-餐飲操作人員(續)

前項督導人員，應具下列資格之一：

一、領有營養師執業執照者。

二、大專院校餐飲、食品、營養、生活應用、醫事、公共衛生等相關科、系、所畢業，並曾修習餐飲衛生相關課程至少二學分者。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-餐飲操作人員(續)

前項督導人員，應具下列資格之一：

三、大專院校畢業或具同等學力，並具烹調技術士技能檢定監評人員資格者。

四、大專院校畢業，曾接受主管教育、衛生行政機關或其認可機構所舉辦之餐飲衛生講習課程達32小時以上，持有證明者。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-炊、餐具管理

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應遵行下列事項 ：

一、 餐具應洗滌乾淨，並經有效殺菌，置於餐具存放櫃，存放櫃應足夠容納所有餐具，並存放在清潔區域。

二、凡有缺口或裂縫之炊、餐具，應丟棄，不得存放食品或供人使用。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-炊、餐具管理(續)

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應遵行下列事項 ：

三、使用全自動高溫洗碗機洗滌餐具者，應使用洗碗機專用之洗潔劑；該洗碗機並應具備溫度及壓力指示器。

四、採用人工洗滌炊、餐具時，應具合乎標準之三槽式人工餐具洗滌設備，並依三槽式洗滌餐具流程，使用符合食品衛生相關洗滌規定之食品用洗潔劑。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-炊、餐具管理(續)

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應遵行下列事項 ：

五、每週應抽檢各餐廳餐具之澱粉性及脂肪性殘留，並記錄之，不合格者應改善及追蹤管理。

六、 設置截油設施。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-辦理外購盒餐食品或團體膳食

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應注意下列事項 ：

一、注意食品暫存保管之場所衛生，不得直接置於地面、太陽直接照射、病媒出沒或塵污、積水、濕滑等處。

二、於每學年開學後半個月內或訂購之廠商資料異動時，將廠商名稱、地址、電話、負責人及訂購份量等資料，送當地主管機關及當地衛生主管機關，並由當地衛生主管機關加強稽查。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-辦理外購盒餐食品或團體膳食(續)

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應注意下列事項 ：

三、將當日訂購之食品各隨機抽存一份以上(建議兩份為佳)，包覆完整，並標示日期、餐別及廠商名稱，立即置於7℃以下，冷藏至少48小時(不可冷凍)，以備查驗，並應防範遭受污染。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-辦理外購盒餐食品或團體膳食(續)

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應注意下列事項 ：

四、指導學生如發現所進食之食品有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，俾採必要措施。

五、學校外購盒餐食品或團體膳食之廠商，應取得政府機關優良食品標誌認證或經衛生主管機關稽查、抽驗、評鑑為衛生優良者。學校得隨時派員或委託代表到廠瞭解食品衛生管理作業，發現有衛生不良之情形，應立即通知當地衛生主管機關處理。

如何預防食品中毒

- 學校應注意之事項-辦理外購盒餐食品或團體膳食(續)

依據「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」應注意下列事項 ：

六、學校應提供二家以上外購盒餐食品之廠商，以利學生選擇。但情形特殊報經當地主管機關核准提供一家者，不在此限。

七、學校供售食品應依相關法令與供應食品之廠商訂定書面契約，載明供應之食品應安全衛生及違約罰則。外購盒餐食品及團體膳食之廠商，並應依規定投保產品責任險。

如何預防食品中毒

預防食品中毒「五要」原則

1. **要洗手**
   調理時，手部要清潔，傷口要包紮。
2. **要新鮮**
   食材要新鮮，用水要衛生。
3. **要生熟食分開**
   生熟食器具應分開，避免交互污染。
4. **要澈底加熱**
   食品中心溫度應超過70℃。
5. **要低溫保存**
   保存低於7℃，室溫下不宜久置。

行政院衛生署 Department of Health, Executive Yuan

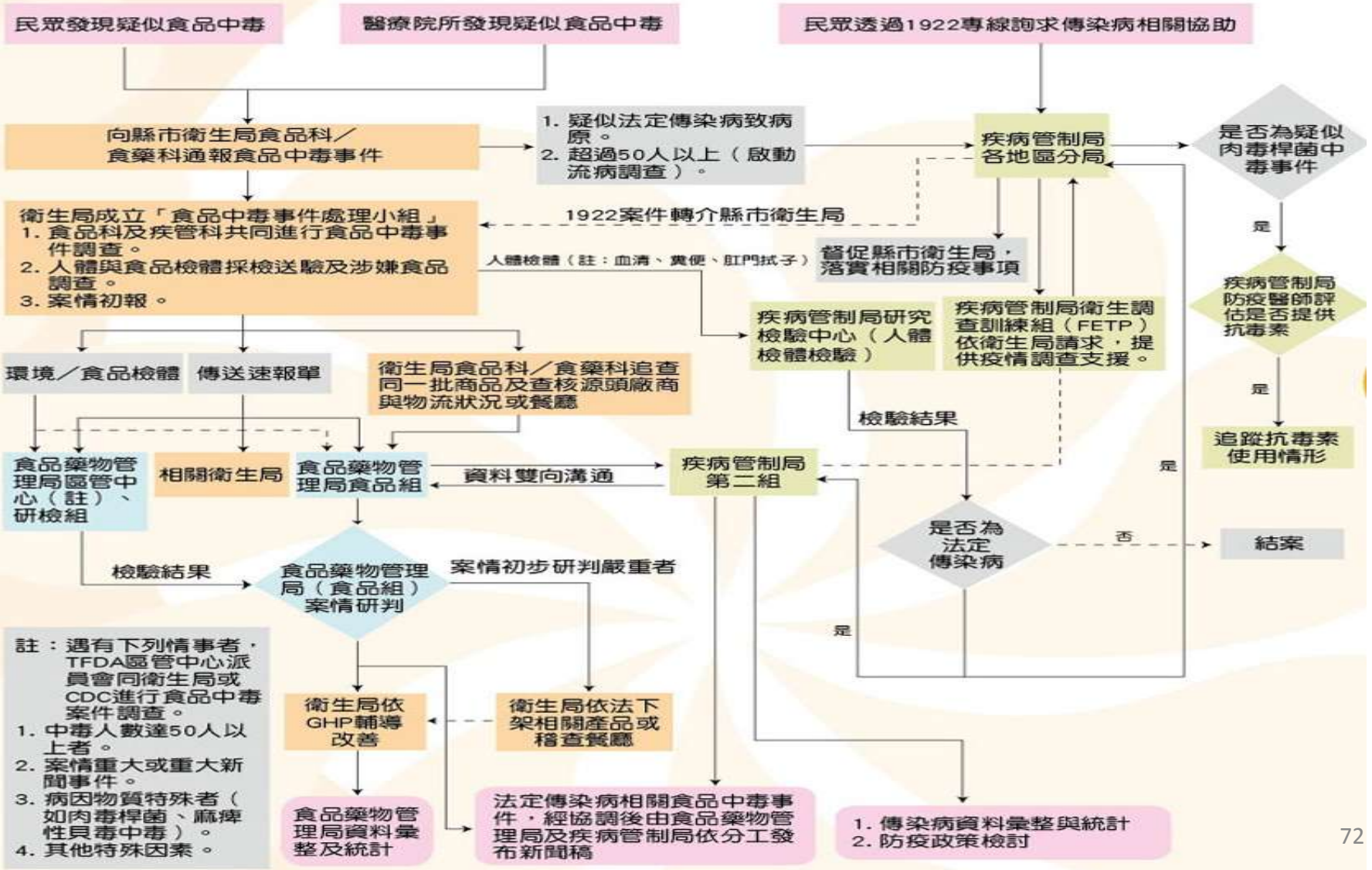
FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

第三章

如何處理/因應

食品中毒事件

食品中毒事件處理流程



資料來源：衛生署食品藥物管理局 98年食品中毒防治與宣導手冊

發生疑似食品中毒時之處理方法(民眾、校園、團體)

民眾、學校、團體

發生疑似食品中毒事件

應迅速就醫並保留剩餘食品及患者嘔吐物或排泄物(請密封並留存於低溫冷藏，不可冷凍)，以利追查中毒原因

通知當地衛生所或衛生局進行調查

發生疑似食品中毒時之處理方法(校園)

學校發現有疑似食品中毒跡象時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。同時應聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。

發生疑似食品中毒時之處理方法(政府)

食品中毒案件處理要點

中華民國79年4月16日衛署食字第858851號函修正

一、凡發生起因於食品、食品添加物、食品器具、食品容器包裝或食品用洗潔劑之食品中毒或疑似案件，中毒患者之家屬、發現中毒案件之人員或單位、或診治中毒患者之醫院診所，應即向當地衛生局(院、所)聯絡或報告。

發生疑似食品中毒時之處理方法(政府)

食品中毒案件處理要點(續)

中華民國79年4月16日衛署食字第858851號函修正

二、中毒發生所在地之衛生局(院、所)於接到食品中毒或疑似案件發生之聯絡或報告後，應迅即派員赴現場調查中毒發生經過，追查可疑食品來源及其貯藏、處理及烹調方法，迅速以適當方法採取剩餘食品及病患吐瀉物或其他嫌疑物品、人體檢體加以檢驗，並應速連繫有關單位或上級衛生主管機關。

發生疑似食品中毒時之處理方法(政府)

食品中毒案件處理要點(續)

中華民國79年4月16日衛署食字第858851號函修正

三、前項衛生局之採樣檢驗工作如因設備不足無法檢驗或有傳染性疾病之嫌疑時，應速檢同食品中毒調查表及有關檢體以適當方法逕送中央衛生檢驗機關或有關檢驗機構檢驗。送驗時，所附資料必須詳實齊備，檢體均應適當處理。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

發生疑似食品中毒時之處理方法(政府)

食品中毒案件處理要點(續)

中華民國79年4月16日衛署食字第858851號函修正

四、凡經研判非傳染性疾病之中毒案件，檢驗機關應即依食品中毒調查表內容及其他實地調查所得資料，推斷其直接中毒原因，就採自現場之剩餘食品及病患吐物或其他嫌疑物品、人體檢體執行檢驗，予以證實。

發生疑似食品中毒時之處理方法(政府)

食品中毒案件處理要點(續)

中華民國79年4月16日衛署食字第858851號函修正

五、縣(市)衛生主管機關於接獲食品中毒或疑似案件之報告後，應予適當處理。食品中毒或疑似案件如案情重大或涉及農、漁、牧產銷問題時，應即以電話報告上級衛生主管機關處理。

發生疑似食品中毒時之處理方法(政府)

食品中毒案件處理要點(續)

中華民國79年4月16日衛署食字第858851號函修正

六、縣(市)衛生主管機關於食品中毒或疑似案件之調查或檢驗後，應予適當處理，必要時應迅即將處理經過連同食品中毒調查表等有關事件報告中央衛生主管機關。

食品中毒案件連絡機關通訊

衛生機關名稱	電話	傳真
基隆市衛生局	(02) 2428-8604	**(02) 2428-4288**
台北市政府衛生局	(02) 2720-5313	**(02) 2720-5321**
新北市政府衛生局	(02) 2254-2325	**(02) 2253-6548**
桃園縣政府衛生局	(03) 337-0930	**(03) 336-3160**
新竹市衛生局	(03) 552-6369	**(03) 524-7136**
新竹縣政府衛生局	(03) 553-4881	**(03) 551-0665**
苗栗縣政府衛生局	(037) 336-747	**(037) 326-245**
台中市政府衛生局	(04) 2528-0684	**(04) 2529-0613**
南投縣政府衛生局	(049) 223-1994	**(049) 224-1154**
彰化縣衛生局	(04) 711-5405	**(04) 711-0027**
雲林縣衛生局	(05) 533-9730	**(05) 534-5955**
嘉義市政府衛生局	(05) 233-8066	**(05) 233-8268**
嘉義縣衛生局	(05) 362-0613	**(05) 362-0601**
台南市政府衛生局	(06) 260-4140	**(06) 268-2964**
高雄市政府衛生局	(07) 733-4872	**(07) 733-8786**
屏東縣政府衛生局	(08) 736-2596	**(08) 736-2749**
宜蘭縣政府衛生局	(03) 931-0461	**(03) 936-2317**
花蓮縣衛生局	(038) 230-170	**(038) 224-750**
台東縣衛生局	(089) 310-400	**(089) 333-112**
澎湖縣政府衛生局	(06) 927-2162	**(06) 927-6017**
金門縣衛生局	(0823) 30697	**(0823) 32065**
福建省連江縣衛生局	(0836) 22095	**(0836) 25024**
衛生署食品藥物管理局	**(02) 2787-8200**	**(02) 2653-1062**

資料來源:衛生署食品藥物管理局

政令宣導海報

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

真空包裝黃豆製品正確選
肉毒桿菌 中毒離我遠
「三要」原則：
「要」充分加熱
煮沸(100℃) 10分鐘後再食用。
「要」看清標示
選擇信譽良好商家，拒絕標示不全或來路不明產品。
「要」冷藏冷凍
陳列販售或購買後，依標示冷藏、冷凍。
FDA 行政院衛生署 食品藥物管理局 關心您

預防肉毒桿菌食品中毒
熱才放心、食在安心
要加熱
要加熱
要加熱
食用真空包裝黃豆製品
把握加熱原則
煮沸(100℃)
至少10分鐘
FDA 行政院衛生署 食品藥物管理局 關心您

政令宣導海報

Better Regulation Better Life

FDA

食在安全，
食在安心!

附 錄

餐飲衛生安全法規簡介

餐飲衛生安全相關法規

- 食品衛生管理法
- 食品衛生標準
- 食品安全管制系統
- 食品良好衛生規範

食品衛生管理法

食品衛生管理法第11條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得販賣：

一、變質或腐敗。
二、未成熟而有害人體健康。
三、有毒或含有害人體健康之物質或異物者。
四、染有病原菌者。
五、殘留農藥含量超過中央主管機關所定安全容許量者。
六、受原子塵或放射能汙染，其含量超過中央主管機關所定安全容許量者。
七、攙偽或假冒者。
八、逾有效期限者。
九、從未供於飲食且未經證明為無害人體健康者。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第11條 細則說明

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得販賣：

三、有毒或含有害人體健康之物質或異物者。

【細則第二條】 說明

本法第十一條第三款所稱有毒，係指食品或食品添加含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。

本法第十一條第三款所稱有毒或有害人體健康之物質或異物，由中央主管機關認定之。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第11條 細則說明(續)

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得販賣：

四、染有病原菌者。

【細則第三條】 說明

本法第十一條第四款所稱染有病原菌者，係指食品或食品添加物受病因性微生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。

前項病因性微生物，由中央主管機關認定之。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第11條 第1項 食品中毒相關函釋**
  - 食品中毒事件，倘無檢驗結果印證，而依患者之筆錄及合格醫師之診斷，足認與某廠商食品有因果關係，涉有違反食品衛生管理法第十條（舊法，即現行第十一條）之嫌疑者，可移送該管檢察機關偵辦（71.8.11.衛署食字第385974號）。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第11條第1款 食品中毒相關函釋

- 食品中檢出一般酵母菌及黴菌，應視其原料特性及製造流程判斷是否違反食品衛生管理法，如其為正常現象則並不違反食品衛生管理法之規定。此時應再進一步稽查該食品製造場所之衛生，如有不符規定者，得依有關規定逕處。食品如已有發霉現象（指已大量繁殖長出霉斑肉眼可見者），且該現象非屬正常之加工過程，表示食品已腐敗變質，乃違反食品衛生管理法第十一條第一款規定，通常發生此現象時，其黴菌之檢出值非常高。

  食品檢出昆蟲、蛆等異物，如係因食品腐敗變質致使生蛆者，乃違反食品衛生管理法第十一條第一款規定，但如異物係因衛生不良而自外界污染而來，乃不符「一般食品類衛生標準」之規定，應以違反食品衛生管理法第十條規定論處（81.9.7.衛署食字第8159251號）。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第11條第3款 食品中毒相關函釋**
  - 食品中檢出組織胺超過500ppm者，有致人體健康危害之虞，屬有害人體健康之物質(89.10.17衛署食字第0890016378號)。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第11條第4款 食品中毒相關函釋**
  - 依中國國家標準「食品微生物之檢驗法：仙人掌桿菌之檢驗」規定，檢體中仙人掌桿菌如可疑菌落培養皿計數量低於100CFU/g或10CFU/ml時，應再採用最確數法推算其仙人掌桿菌之最確數（MPN/g），但無論為計數可疑菌落或最確數法檢驗之結果，均代表單位食品中所含微生物之個數，均可作為認定之依據（79.11.4.衛署食字第909401號）。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第11條第4款 食品中毒相關函釋

金黃色葡萄球菌（*Staphylococcusaureus*）為葡萄球菌（Staphylococcus）中特定之一種細菌，廣泛分佈於自然界。根據文獻記載，雖有部分金黃色葡萄球菌未發現具產毒能力，然因甚多之金黃色葡萄球菌可產生腸毒素，引起食品中毒，故係本署公告「污染食品或食品添加物中毒原因菌或食品中毒原因微生物名稱表」內所稱之病原性葡萄球菌，至於其他種之葡萄球菌則不具此特性，不會造成食品中毒。

衛生單位對於食品中金黃色葡萄球菌之檢驗，在例行性之衛生檢查中，通常僅鑑定其菌種及菌量，而不繼續鑑定是否具有產生毒素之能力及其毒素型。但若涉及食品中毒案件時，則通常再進一步鑑定其毒素型。

金黃色葡萄球菌常存在於人體皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜，特別是化膿之傷口，極易經由食品製造人員之不良操作或不良衛生習慣而污染食品，故由加工食品中測得金黃色葡萄球菌，雖非必定引起食品中毒，但可做為其衛生狀況不良之指標，必須改進，為確保國民飲食安全，食品衛生之管理應以預防為重，所有可能造成健康危害之因素應儘量排除，故食品製造業者必須保持良好之操作及衛生習慣，避免金黃色葡萄球菌污染於食品（80.8.30.衛署食字第963599號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第11條第4款 食品中毒相關函釋**
  - 依中國國家標準「食品微生物之檢驗法：仙人掌桿菌之檢驗」規定，檢體中仙人掌桿菌如可疑菌落培養皿計數量低於100CFU/g或10CFU/ml時，應再採用最確數法推算其仙人掌桿菌之最確數（MPN/g），但無論為計數可疑菌落或最確數法檢驗之結果，均代表單位食品中所含微生物之個數，均可作為認定之依據（79.11.4.衛署食字第909401號）。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第20條

食品業者製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣食品或食品添加物之作業場所、設施及品保制度，應符合食品良好衛生規範，經中央主管機關公告指定之食品業別，並應符合食品安全管制系統之規定。

前項食品良好衛生規範及食品安全管制系統之辦法，由中央主管機關定之。

食品業者之設廠登記，應由工業主管機關會同主管機關辦理。

食品工廠之建築及設備，應符合設廠標準；其標準，由中央主管機關會同中央工業主管機關定之。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第20條第1項 函釋**
  - 勞工健康檢查結果如GOT、GPT、CCF等值均在篩選界限內，但HBsAg為陽性之B型肝炎帶原者，因其傳染性較低，且人類感染B型肝炎，係經由皮膚、粘膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，故前述帶原者應仍可從事供膳業務。從食品衛生觀點而言，B型肝炎帶原者雖可從事供膳業務，但於有外傷狀況時，即不得從事與食品接觸之工作（77.12.15.衛署食字第768948號）。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第20條第1項　函釋

依據食品衛生管理法第二十一條（舊法，即現行第二十條）規定：食品從業新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次，並取得健康證明。如患有出疹、膿瘡、外傷、結核病等可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

上述結核病部份，為了解是否有感染肺結核，宜先做胸部Ｘ光檢查，若胸部Ｘ光有懷疑者，應繼續實施痰培養查痰工作。屬開放性肺結核病患，則不得從事食品、餐飲工作；但若已經過藥物治療，痰培養已成陰性且病情已受到控制者，應仍可從事該項工作。

人類感染Ｂ型肝炎，係經皮膚、粘膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌物所致，故前述帶原者應仍可從事食品、餐飲等業務。

如感染有經糞、口傳染之傳染病如傷寒、Ａ型肝炎、沙門氏桿菌等，應不得從事該業。這些項目在一般例行性體檢中多未包括，但若該餐廳曾有食品中毒發生或正當上列傳染病暴發流行時，則應增列該項傳染病之檢查（80.3.13.衛署食字第946119號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第20條第1項 函釋**
  - 勞工健康檢查結果如GOT、GPT、CCF等值均在篩選界限內，但HBsAg為陽性之B型肝炎帶原者，因其傳染性較低，且人類感染B型肝炎，係經由皮膚、粘膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，故前述帶原者應仍可從事供膳業務。從食品衛生觀點而言，B型肝炎帶原者雖可從事供膳業務，但於有外傷狀況時，即不得從事與食品接觸之工作（77.12.15.衛署食字第768948號）。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第20條第1項 函釋

- 「廁所」屬一般性之污染區，自應與製造、調配、加工、販賣、貯存食品或食品添加物之場所完全隔離。

  專供商業用之大樓，其大樓內餐飲店之廁所，不宜設在大樓外，以避免增加二次污染之機率。如其廁所設在不同樓層，則餐飲從業人員如廁前、後之行為，已脫離餐飲店掌控之範圍，極易形成衛生管理上之問題，因而仍以不核發衛生設備證明為宜。大樓內之餐店，其使用同樓層「公共廁所」者，應設立「廁所清潔管理規則」備查，以隨時保持廁所清潔（83.10.17.衛署食字第83060916號）。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第20條第1項 函釋**
  - 餐飲業凡以中餐方式經營，且供應盤菜、餐盒或以自助餐式取菜、點菜者，其調理場所內之持刀（切割、盤飾）、鑊（烹飪、調理）之烹調人員，自八十八年四月二十日起，應依「食品業者製造調配加工販賣貯存食品或食品添加物之場所及設施衛生標準」之規定，持有合格中餐烹調技術士證。非屬上述經營方式者不受此項規定之限制（85.9.9.衛署食字第85039901號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第20條第1項 函釋**
  - 各級學校自辦午餐倘若由員生消費合作社、公辦民營、民辦民營、外包等方式辦理，均應列屬食品業者，其如違反食品衛生管理法之相關規定，悉依該規定罰則處分。如若由團體膳食委員會(或性質相同之組織)管理，則宜加強教育訓練及輔導，並經常將衛生稽查結果，函知當地教育主管機關，以達行政監督效果。(86.4.29.衛署食字第86019017號)。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第20條第1項 函釋**
  - 食品從業人員健康檢查結果如GOT、GPT、CCF等值均在篩選界限內，但HBsAg為陽性之B型肝炎帶原者，因其傳染性較低，且人類感染B型肝炎，係經由皮膚、粘膜的傷口，接觸到帶原者的血液、唾液或其他分泌液所致，故前述帶原者應仍可從事食品有關業務。從食品衛生觀點而言，B型肝炎帶原者雖可從事食品業務，但如有外傷狀況時，即不得從事與食品接觸之工作。(87.8.14.衛署食字第87047773號)。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第20條第1項 函釋

為防止染料污染免洗筷、紙杯、餐巾紙等餐具，衛生機關依以下說明輔導措施加強輔導前述餐具製造業者：

一、免洗筷：

（一）密封包裝妥當之免洗筷，其包裝材質外部近筷口位置應留置至少五公分空白，不可印刷，以免消費者開啟免洗筷時造成污染。

（二）不可內外、顛倒印刷，油墨應使用食品級，且不得滲入污染筷子。

（三）密封包裝應標示製造廠商名稱、地址。

二、紙杯：

（一）杯外緣只可印刷2/3(自杯底座向上算起杯長的2/3)，應留置1/3空白(自杯口向下算杯長的1/3)，以避免消費者以口就杯時形成污染。(以杯蓋、吸管供應消費者者之形態者不在此限)

（二）杯底座外部應標示製造廠商名稱、地址。

三、餐巾紙：

（一）乾式餐巾紙應保持紙漿之原色，避免染色、印刷。

（二）濕式餐巾紙若為密閉包裝，應標示保存期限，以避免病原菌滋生。

(88.1.20.衛署食字第88004495號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第20條第1項 函釋**
  - 食品從業人員健康檢查A型肝炎結果為IgG陽性，表示曾感染並已有抗體之產生，故得保留健康檢查紀錄，應可免除每年之重複檢查。(89.1.26衛署食字第89001247號)。

食品衛生管理法

食品衛生管理法第20條第1項 函釋

- 應設置衛生管理人員之食品製造工廠類別為：
  （一）乳品製造業。
  （二）罐頭食品製造業。
  （三）冷凍食品製造業。
  （四）即時餐食業。
  （五）特殊營養食品製造業。
  （六）食品添加物製造業。

  乳品製造業、罐頭食品製造業、冷凍食品製造業、即時餐食業之產品業別分類之認定，依中華民國行業標準分類。（91.01.25 衛署食字第0910013743號）

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第23條第1項 函釋**
  - 餐飲業發生食品中毒案件時，經轄區衛生主管機關調查，若確實證明該業者係引發食品中毒導致民眾健康傷害之行為人，應依食品衛生管理法之規定移送法辦。調查時若發現該餐飲業者之場所及設施之衛生不符依食品衛生管理法第二十四條所訂管理辦法之規定時，亦應即時依法予以行政處罰，以期達到督促餐飲業者改善其衛生設施，減少食品中毒案件發生之目的（86.10.24.衛署食字第86063275號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第24條第1項 函釋**
- 食品中毒事件，倘無檢驗結果印証，可依患者之筆錄及合格醫師之診斷，就具事件應用醫學流行病學之科學智識個別審酌，倘足認與某廠商食品有因果關係，涉有違反食品衛生管理法第十一條之嫌疑找，可移送檢察官偵辦。(71.8.11衛署食字第385974號)。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第24條第1項 函釋**
- 學校、機關、團體自組伙食管理委員會辦理團體膳食者，則該附設餐廳之設施、衛生管理應由該伙食管理委員會之負責人負全部責任，若有食品中毒發生，則除行為人依法處辦外，該負責人亦應負行政監督之責，一併處理（77.11.30.衛署食字第82041號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第24條第1項 函釋**
  - 各級學校教職員自行辦理之團體膳食，發生食品中毒事件時，除應加強輔導其改善外，若致病之原因食品係外購之熟食，則應再追究販售者之責任（77.12.2.衛署食字第768647號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第24條第1項 函釋**
  - 凡發生疑似集體食品中毒之公共飲食場所，請依食品衛生管理法第二十五條（舊法）規定，得命該飲食場所暫停營業，俟完全改善其缺失並經所在地衛生局複檢通過後，始可再行營業。
    現今發生集體食品中毒之公共飲食場所，於發生中毒後，在未改善前仍然照常營業，有可能繼續引起食品中毒，故有必要予以暫停營業，俟徹底改善其設施及操作衛生後，始准再行營業（81.10.13.衛署食字第8178031號）。

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第24條第1項 函釋**
  - 對於引起食品中毒之公共飲食場所或食品製造廠商，依食品衛生管理法第二十五條（舊法）規定，得命業者暫停營業，其目的在於促其改善設施及操作衛生，避免再度引起食品中毒。故是否命業者暫停營業係屬主管機關行政裁量權之範圍，主管機關自得依實際狀況，給予業者適當之處分。而主管機關依前揭規定對於業者所為之處分自具有強制性。縱使檢驗結果未檢出病原菌，前述處分仍係依法所為，屬於適法之處分（82.1.15.衛署食字第8200935號）。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品衛生管理法

- **食品衛生管理法第24條第1項 函釋**
  - 對於引起食品中毒之公共飲食場所或食品製造廠商，依食品衛生管理法第二十五條（舊法）規定，得命業者暫停營業，其目的在於促其改善設施及操作衛生，避免再度引起食品中毒。故是否命業者暫停營業係屬主管機關行政裁量權之範圍，主管機關自得依實際狀況，給予業者適當之處分。而主管機關依前揭規定對於業者所為之處分自具有強制性。縱使檢驗結果未檢出病原菌，前述處分仍係依法所為，屬於適法之處分（82.1.15.衛署食字第8200935號）。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品衛生管理法

食品中毒之罰責

違規情節	罰　　則	
食品（違反第11條） ➢變質或腐敗 ➢有毒或含有害人體健康之物質或異物 ➢染有病原菌	➢依第31條，處新臺幣六萬元以上六百萬元以下罰鍰	➢情節致危害人體健康者，處七年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣一千萬元以下罰金 ➢法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯前項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以前項之罰金。 ➢過失者，處一年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。
食品業 ➢不符食品良好衛生規範（GHP）	➢限期改善（第31條） ➢屆期不改善者，處新臺幣六萬元以上六百萬元以下罰鍰	

食品衛生標準

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品衛生標準

生熟食混合即食食品類衛生標準

中華民國96年12月21日衛署食字第0960408889號令發布

第一條　本標準依食品衛生管理法第十條規定訂定之。

第二條　生熟食混合即食食品係指同時含有生熟食原料之即食性食品。

第三條　生、熟食混合即食食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品衛生標準

生熟食混合即食食品類衛生標準(續)

中華民國96年12月21日衛署食字第0960408889號令發布

第四條 生熟食混合即食食品之微生物限量如下：

項　目	限　量
每公克中生菌數(CFU/g)	10^5以下
每公克中大腸桿菌群(Coliform)最確數(MPN/g)	10^3以下
每公克中大腸桿菌(*E. coli*)最確數(MPN/g)	陰性

第五條 本標準自發布日施行。

食品衛生標準

冰類衛生標準

65.02.20衛署藥字第103816號公告
73. 11. 03衛署食字第498721號 公告修正
75. 11.21衛署食字第621464號公告修正
81.08.26衛署食字第8143635號公告修正
88.04.26衛署食字第88027006號公告修正

一、冰類之原料水水質應符合飲用水水質標準 。

二、食用冰塊重金屬最大容許量

種類	最大容許量
砷	0.05ppm
鉛	0.05ppm
鋅	5.0ppm
銅	1.0ppm
汞	0.001ppm
鎘	0.005ppm

食品衛生標準

冰類衛生標準(續)

三、細菌限量。

類別	內 容	限 量		
		每公撮中生菌數	每公撮中大腸桿菌群最確數	每公撮中大腸桿菌最確數
冰類	一、食用冰塊。	(融解水) 100以下	(融解水) 陰 性	
	二、刨冰、冰棒、冰磚及其他類似製品： 1. 含有果實水、果實汁、果實香精及其他類似製品。 2. 含有咖啡、可可、穀物、紅豆、綠豆、花生或其他植物性原料者。	(融解水) 100,000 以下	(融解水) 100以下	(融解水) 陰 性
	三、冷凍冰果： 1. 含有乾果、蜜餞、糕點等冷品與冰混製之各種液體冷凍冰果。 2. 含有鮮果實、鮮果醬之各種冷凍冰果。			

食品衛生標準

一般食品衛生標準

中華民國96 年12 月21 日衛署食字第0960408889 號令發布

第一條　本標準依食品衛生管理法第十條規定訂定之。

第二條　食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。

第三條　一般食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

食品衛生標準

一般食品衛生標準(續)

第四條　一般食品之微生物限量如下：

類別 ＼ 項目	每公克大腸桿菌群(Coliform)最確數(MPN/g)	每公克中大腸桿菌(*E. coli*)最確數(MPN/g)
不需再調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)即可供食用之一般食品	10^3以下	陰性
需經調理(包括清洗、去皮、加熱、煮熟等)始可供食用之一般食品	--	--

第五條　本標準自發布日施行。

食品安全管制系統

食品安全管制系統

- 食品安全管制系統為一鑑別、評估及控制食品安全危害之系統，援引危害分析重要管制點原理（HACCP），管理原料驗收，加工、製造及貯運等全程之食品安全危害。

食品安全管制系統

食品安全管制系統 中華民國97年5月8日衛署食字0970402552號令發布

四、食品業者應設立食品安全管制系統工作小組（以下簡稱管制小組）：

（一）管制小組成員得由負責人或其授權人、品保、生產、衛生管理人員及其它幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其授權人為必要之成員。

（二）管制小組成員應接受經中央主管機關認可之訓練機構辦理之食品良好衛生規範及危害分析重要管制點相關訓練並領有合格證書者。

（三）管制小組成員中至少一人應具備食品技師證書。本款施行日期自本系統發布日起四年後施行。

（公告日期：97年5月）

食品安全管制系統

- **食品安全管制系統** 中華民國97年5月8日衛署食字0970402552號令發布

伍、管制小組之職責：

（一）鑑別及管理食品良好衛生規範相關紀錄。

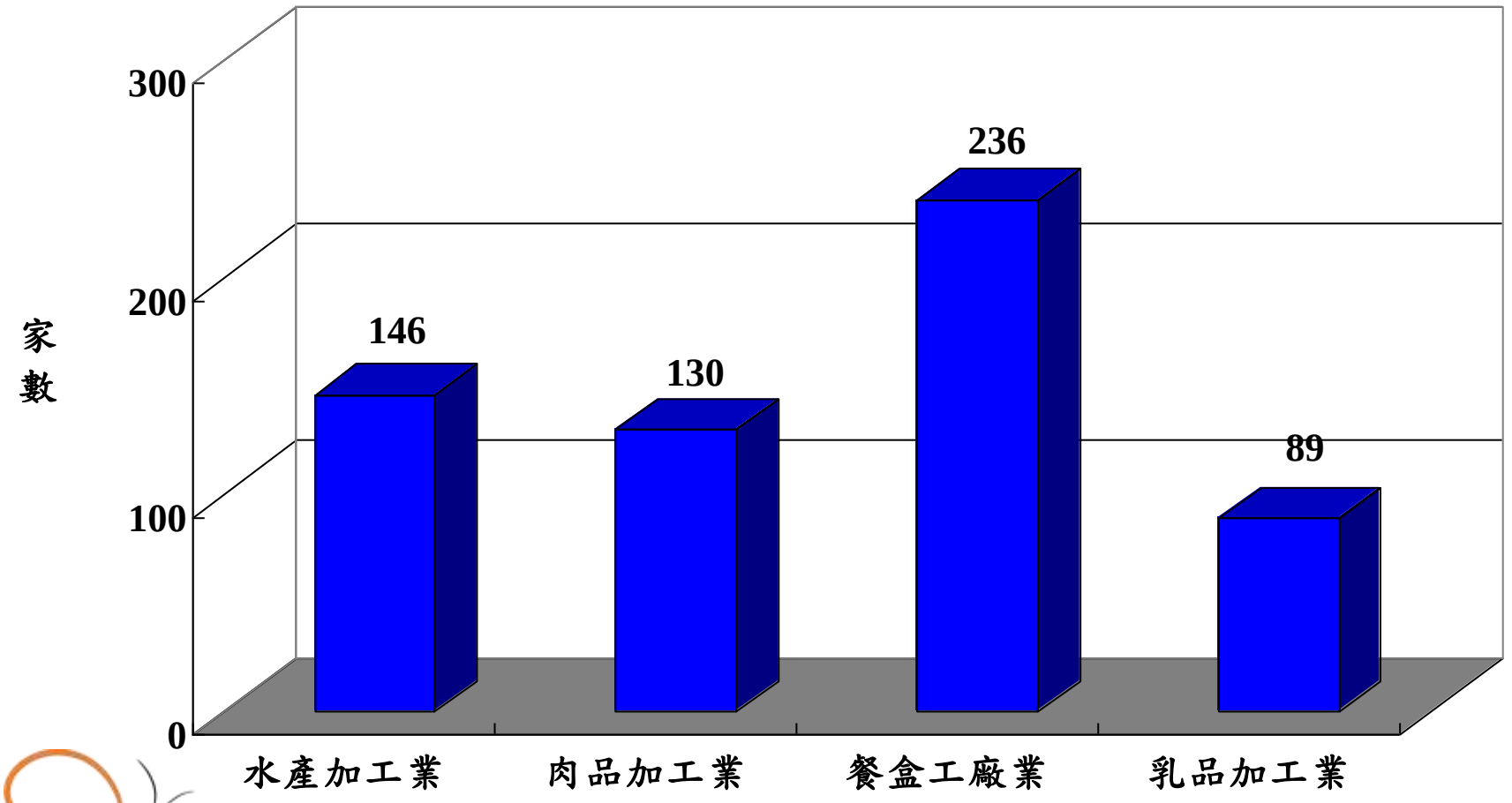
（二）訂定、執行及確認危害分析重要管制點計畫。

（三）負責食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。

強制實施業別

業別	公告日期	實施現況
水產食品業	92.12.23.	目前已全面實施
肉類加工食品業	96.08.15.	目前已全面實施
餐盒食品工廠	96.09.13.	目前已全面實施
乳品加工食品業	99.07.02	100.07.01起 分三年實施

國內實施HACCP食品工廠家數



FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品良好衛生規範

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施

(一)食品作業場所之廠區環境應符合下列規定：

1、地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。

2、排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。

3、禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

(二)食品作業場所建築與設施應符合下列規定：

1、牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。

2、樓板或天花板：應保持清潔，不得有長黴、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。

3、出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。

4、排水系統：排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

5、照明設施：光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。

6、通風：應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。

7、配管：配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。

8、場所區隔：凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

9、病媒防治：不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。

10、蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

(三)凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

1、應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。

2、應有專人負責管理，並經常保持清潔。

FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

(四)廁所應符合下列規定：

1、廁所之設置地點應防止污染水源。

2、廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。

3、廁所應保持整潔，不得有不良氣味。

4、應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

(五)用水應符合下列規定：

1、凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。

2、應有足夠之水量及供水設施。

3、使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持十五公尺之距離。

4、蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。

5、飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

(六)洗手設施應符合下列規定：

1、洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。

2、洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

五、食品業者建築與設施(續)

(七)凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

六、食品業者衛生管理

(一)設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

1、食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。

2、用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。

3、設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

六、食品業者衛生管理(續)

(二)從業人員應符合下列規定：

1、新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。

2、從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。

3、新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

六、食品業者衛生管理(續)

(二)從業人員應符合下列規定：

4、食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。

5、從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

食品良好衛生規範

貳、食品業者良好衛生規範一般規定

六、食品業者衛生管理(續)

(二)從業人員應符合下列規定：

6、作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。

7、作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。

8、作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。

9、非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。

10、從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。