預防食品中毒三原則：

⑴清潔：保持食物、用器、冰箱、人體以及環境的清潔。

⑵迅速：迅速處理生鮮食物以及調理食物，調理後之食品應迅速食用。剩餘食品亦應迅速處理。

⑶加熱或冷藏：食品應保持於冰箱中，食用前應予加熱煮沸以避免食品中毒。

健康是您的權利　保健是您的責任

統一編號：1031182510008　82.3.28000

81

中華民國八十二年三月

食品中毒發生狀況

行政院衛生署 印製

目　錄

署長序……1
一、民國八十一年台灣地區食品中毒發生狀況……4
㈠月別發生狀況……4
㈡縣市別發生狀況……5
㈢病因物質分類狀況……6
㈣原因食品分類狀況……10
㈤攝食場所分類狀況……12
㈥食品被污染或處置錯誤之場所分類狀況……14
㈦病因物質相對原因食品發生狀況……14
二、民國八十一年食品中毒案例……16
附錄一：民國七十年至八十一年台灣地區食品中毒發生狀況…25
附錄二：食品中毒案件聯絡機關電話……29

序

民國八十一年，台灣地區食品中毒發生案件，共計88件，患者3,084人。以案件數計，比八十年93件雖然少一些，但患者人數卻比八十年之2,378人高多約29％，為自七十年來患者數最多之一年。近年來中毒案件數大致平穩，但因社會型態之改變，外食人口的增加，尤其是學校等團體膳食中毒案件所造成之食品中毒人數眾多，故平均每件案件所發生的中毒人數比去年增加約10人而高達35人。在死亡人數方面，有一人因誤食河豚造成死亡案件。

今年的食品中毒，就案件論，以腸炎弧菌居第一位，金黃色葡萄球菌居第二位，仙人掌桿菌居第三位，三者合計佔病因物質判明總數之96.4％，而此三種病因微生物主要由於生熟食交互污染、生鮮食品未加熱完全、個人衛生不良以及保溫不適當所造成。故需再度強調確實保持「清潔」、「迅速」及「加熱或冷藏」等三原則，以避免食品中毒之發生：

一、清潔：保持食物、用器、人體以及環境的清潔。食物應妥善保存，以免受到老鼠、蟑螂、蒼蠅等病媒污染。

二、迅速：迅速處理生鮮食物以及調理食物，調理

後之食品應迅速食用，剩餘食物亦應迅速處理，調理後之食品最好在二小時之內食用。

三、加熱或冷藏：注意加熱與冷藏。一般引起食品中毒的細菌之適當溫度為4℃～65℃之間，而台灣一年四季從早到晚的溫度都在此範圍內，故食品應保持在細菌不適生存的溫度範圍，放入冰箱冷藏或冷凍，食用前應予加熱煮沸以避免食品中毒。

另外今年也發生了一件食用河豚及一件食用觀賞植物油桐果子之食品中毒案件。因此在野外，不明植物或海裡撈獲的未知魚類，不可亂吃，尤其有的河豚有毒，一般人無法鑑別，更應避免。

但是無論怎麼樣小心也無法保證絕對不會發生食品中毒，所以一旦發生了食品中毒，應採取如下措施：

一、儘快送醫治療。

二、立刻連絡當地衛生所或衛生局加以處理。

三、保留患者之食餘食物、嘔吐物、排泄物，留存於冰箱（冷藏，不可冷凍）內，以供衛生單位檢驗之用。

最後，衛生署希望消費者、食品業者與政府之間均能各盡其責，相互配合，方能以更積極、正面之方式來達成食品衛生管理與食品中毒預防之工作

。希望藉由本手冊之發行能讓社會大眾知道民國八十一年台灣地區食品中毒之發生狀況，進而引發各界重視食品中毒問題，深切瞭解食品中毒發生之原因以及預防之措施，掌握食品衛生原則，隨時加以活用，以確保飲食安全，維護身體健康，真正做到「健康是您的權利、保健是您的責任」之目標。

行政院衛生署署長

張 博 雅

中華民國八十二年三月八日

一、民國八十一年台灣地區食品中毒發生狀況

㈠月別發生狀況

八十一年各月份發生之食品中毒案件如表一所示，其中以六月及九月份所發生的件數最多（17件，各佔全年19.3％），與八十年五月及十月發生件數最多（14件）的情形略有不同。全年中毒案件總數88件，中毒人數3,084人，1人死亡。

表一　台灣地區食品中毒案件月別統計表（民國81年）

月別	件數	患者數	死亡數
1月	2	122	0
2月	1	5	0
3月	10	116	0
4月	3	134	0
5月	7	783	0
6月	17	412	0
7月	8	190	0
8月	9	147	0
9月	17	427	0
10月	8	550	0
11月	4	126	0
12月	2	72	1
總計	88	3084	1

㈡縣市別發生狀況

依食品中毒案件發生症狀報案地點計，全年發生食品中毒案件數最多者為台北縣（11件，見表二），其次為台中縣（9件），再其次為高雄市（8件）。中毒人數最多者為高雄市（822人），其次為彰化縣（458人），再其次為台北縣（354人）。台北縣病因物質判明件數百分比為90.9％，原因食品判明件數63.6％；台中縣病因物質判明件數百分比為66.7％，原因食品判明件數為55.6％。

表二　台灣地區各縣市食品中毒案件統計表（民國81年）

縣市別	件數	患者數	死亡數	病因物質判明件數(％)	原因食品判明件數(％)
台北市	7	109	0	6 (85.7)	1 (14.3)
高雄市	8	822	0	2 (25.0)	2 (25.0)
宜蘭縣	1	20	0	1 (100.0)	0 (0.0)
基隆市	6	73	0	6 (100.0)	3 (50.0)
台北縣	11	354	0	10 (90.9)	7 (63.6)
桃園縣	5	62	0	1 (20.0)	1 (20.0)
新竹縣	2	38	0	1 (50.0)	1 (50.0)
新竹市	1	113	0	1 (100.0)	0 (0.0)
苗栗縣	6	206	0	5 (83.3)	5 (83.3)
台中市	0	0	0	0 (0.0)	0 (0.0)
台中縣	9	114	0	6 (66.7)	5 (55.6)
彰化縣	4	458	0	3 (75.0)	3 (75.0)
南投縣	4	136	0	3 (75.0)	2 (50.0)
雲林縣	1	67	0	1 (100.0)	1 (100.0)
嘉義縣	1	10	0	0 (0.0)	0 (0.0)
嘉義市	1	2	0	0 (0.0)	0 (0.0)
台南市	1	33	0	1 (100.0)	1 (100.0)
台南縣	2	138	0	0 (0.0)	0 (0.0)
高雄縣	3	92	0	0 (0.0)	0 (0.0)
屏東縣	5	89	0	3 (60.0)	2 (40.0)
台東縣	1	9	0	1 (100.0)	0 (0.0)
花蓮縣	5	50	1	2 (40.0)	2 (40.0)
澎湖縣	4	89	0	2 (50.0)	1 (25.0)
金門縣	0	0	0	0 (0.0)	0 (0.0)
連江縣	0	0	0	0 (0.0)	0 (0.0)
總計	88	3084	1	55 (62.5)	37 (42.0)

㈢病因物質分類狀況

八十一年全年食品中毒案中，病因物質明件數為55件，判明率62.5％（表三）。病因物質判明案件中（表三－1，圖一），細菌性食品中毒案件計49件，佔89.1％，其中腸炎弧菌所引起的件數最高，計20件，佔36.4％，其次為金黃色葡萄球菌18件，佔32.7％。腸炎弧菌中毒件數有昇高的趨勢，（與八十年中毒件數腸炎弧菌12件之情況比較之，有明顯昇高之勢，值得注意）。另外，尚有部份案件同時檢出不同病原菌，可能係混合感染（mixed infection）引致。化學物質引起之食品中毒件數有2件，均是農藥，顯然，農藥之使用也值得注意。天然毒素引起之中毒事件計有4件，2件是組織胺

表三　台灣地區食品中毒發生狀況與病因物質分類統計表

（民國81年）

病因物質		件數	患者數	死者數	件數%	患者數%	死者數%
總計		88	3084	1	100.0	100.0	100.0
病因物質判明合計		55	1953	1	62.5	63.3	100.0
細菌	共計＊	49	1877	0	55.6	60.8	0.0
	腸炎弧菌	20	454	0	22.7	14.7	0.0
	沙門氏菌	3	127	0	3.4	4.1	0.0
	病原性大腸桿菌	4	170	0	4.5	5.5	0.0
	金黃色葡萄球菌	18	841	0	20.4	27.2	0.0
	仙人掌桿菌	15	865	0	17.0	28.0	0.0
	肉毒桿菌	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	0	0	0	0.0	0.0	0.0
化學物質	共計	2	10	0	2.2	0.3	0.0
	農藥	2	10	0	2.2	0.3	0.0
	重金屬	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	0	0	0	0.0	0.0	0.0
天然毒	共計	4	66	1	4.5	2.1	100.0
	植物毒	1	35	0	1.1	1.1	0.0
	麻痺性貝毒	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	河豚毒	1	3	1	1.1	0.0	100.0
	組織胺	2	28	0	2.2	0.9	0.0
	黴菌毒素	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	0	0	0	0.0	0.0	0.0
其他病因物質		0	0	0	0.0	0.0	0.0
病因物質不明合計		33	1131	0	37.5	36.6	0.0
未檢出		25	1042	0	28.4	33.7	0.0
無檢體		8	89	0	9.0	2.8	0.0

＊　細菌性中毒件數總和減重複計數之值

表三－1　台灣地區食品中毒案件病因物質判明分類表

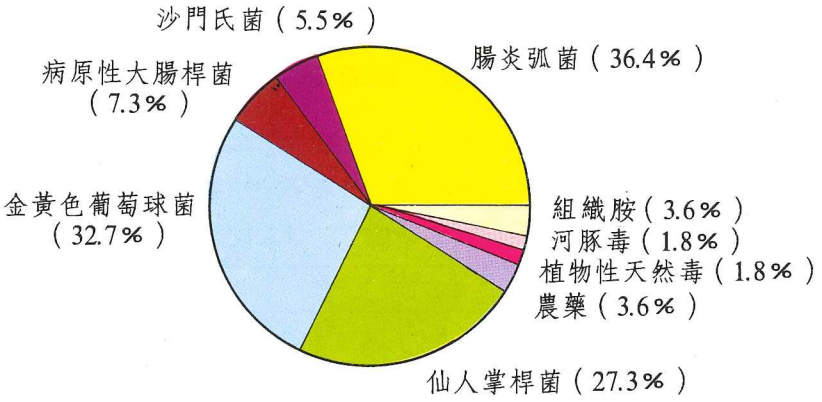
（民國81年）

病因物質		件數	患者數	死者數	件數%	患者數%	死者數%
病因物質判明合計		55	1953	1	100.0	100.0	100.0
細菌	共計＊	49	1877	0	89.1	96.1	0.0
	腸炎弧菌	20	454	0	36.4	23.2	0.0
	沙門氏菌	3	127	0	5.5	6.5	0.0
	病原性大腸桿菌	4	170	0	7.3	8.7	0.0
	金黃色葡萄球菌	18	841	0	32.7	43.1	0.0
	仙人掌桿菌	15	865	0	27.3	44.3	0.0
	肉毒桿菌	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	0	0	0	0.0	0.0	0.0
化學物質	共計	2	10	0	3.6	0.5	0.0
	農藥	2	10	0	3.6	0.5	0.0
	重金屬	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	0	0	0	0.0	0.0	0.0
天然毒	共計	4	66	1	7.3	3.4	100.0
	植物毒	1	35	0	1.8	1.8	0.0
	麻痺性貝毒	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	河豚毒	1	3	1	1.8	0.2	100.0
	組織胺	2	28	0	3.6	1.4	0.0
	黴菌毒素	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	0	0	0	0.0	0.0	0.0
其他病因物質		0	0	0	0.0	0.0	0.0

＊　細菌性中毒件數總和減重複計數之值

，1件是植物性毒素，另1件是河豚毒。該件河豚毒中毒案件即是造成八十一年食品中毒案件不幸死亡事件之主因。

由月別與病因物質分類表（表四）可知細菌性中毒以六月及九月發生件數最多，這個事實顯示夏、秋二季飲食衛生之宣導及稽查仍須繼續加強。



圖一　民國八十一年台灣地區食品中毒病因物質判明案件分類統計圖

表四　台灣地區中毒月份與致病原因分類統計表（民國81年）

病因物質	總計	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
總計	88	2	1	10	3	7	17	8	9	17	8	4	2
病因物質判明合計	55	2	0	1	2	5	11	5	6	12	6	3	2
細菌 共計 *	49	2	0	0	2	4	10	5	6	12	6	1	1
腸炎弧菌	20	0	0	0	1	2	4	2	2	8	1	0	0
沙門氏菌	3	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1
病原性大腸桿菌	4	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1
金黃色葡萄球菌	18	1	0	0	1	3	2	2	4	4	1	0	0
仙人掌桿菌	15	1	0	0	0	1	4	0	2	1	5	1	0
肉毒桿菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
化學物質 共計	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
農藥	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
重金屬	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
天然毒 共計	4	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	1
植物毒	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
麻痺性貝毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
河豚毒	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
組織胺	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0
黴菌毒素	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他病因物質	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
病因物質不明合計	33	0	1	9	1	2	6	3	3	5	2	1	0
未檢出	25	0	0	7	1	2	4	3	1	4	2	1	0
無檢體	8	0	1	2	0	0	2	0	2	1	0	0	0

* 細菌性中毒件數總和減重複計數之值

㈣原因食品分類狀況

八十一年中毒原因食品判明件數為37件，原因食品判明案件中，以肉類及其加工品食品引起中毒之件數最高，計9件，佔24.3％，其次為魚貝類及糕餅、糖果類，各為6件，各佔16.2％；再其次為餐盒食品，為5件，佔13.5％（表五，圖二）。此種情形與八十

表五　台灣地區食品中毒案件原因食品判明分類表（民國81年）

原因食品		件數	患者數	死者數	件數%	患者數%	死者數%
原因食品判明合計*		37	1533	1	100.0	100.0	100.0
魚貝類	共計	6	90	1	16.2	5.8	100.0
	有毒貝類	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	有毒魚類	1	3	1	2.7	0.1	100.0
	其他	5	87	0	13.5	5.6	0.0
魚貝類加工品		1	33	0	2.7	2.1	0.0
肉類及其加工品		9	322	0	24.3	21.0	0.0
蛋類及其加工品		2	285	0	5.4	18.5	0.0
乳類及其加工品		0	0	0	0.0	0.0	0.0
穀類及其加工品		4	75	0	10.8	4.8	0.0
蔬果類及其加工品	共計	3	37	0	8.1	2.4	0.0
	豆類	1	2	0	2.7	0.1	0.0
	蕈類	0	0	0	0.0	0.0	0.0
	其他	2	35	0	5.4	2.2	0.0
糕餅・糖果類		6	199	0	16.2	12.9	0.0
盒餐類		5	446	0	13.5	29.0	0.0
複合調理食品		2	219	0	5.4	14.2	0.0
其他原因食品		1	35	0	2.7	2.2	0.0

*　中毒原因食品件數總和減重複計數之值

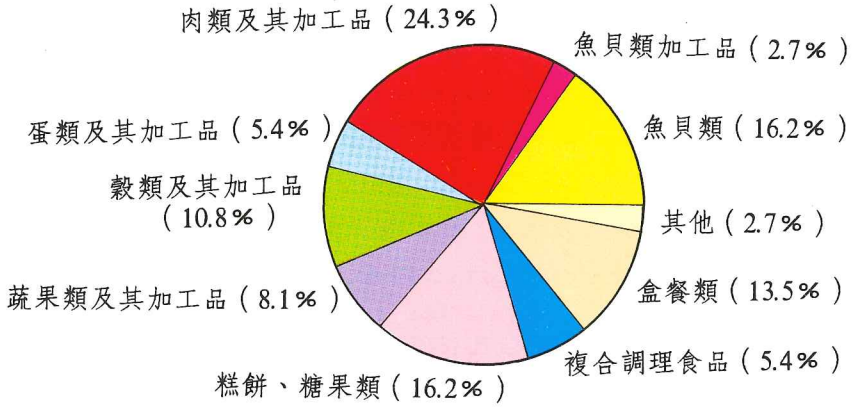
表六　台灣地區月份與中毒原因食品分類統計表（民國81年）

病因物質		總數	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
總原因食品判明合計*		88	2	1	10	3	7	17	8	9	17	8	4	2
		37	1	0	1	1	4	8	2	4	7	6	3	2
細貝類	共計	6	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	1	1
	貝類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	河豚	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	其他	5	0	0	0	0	1	2	1	0	0	0	1	0
魚貝加工類品	共計	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	魚肉煉製品	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉類及其加工品		9	1	0	1	0	0	2	1	1	2	0	0	1
蛋類及其加工品		2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0
乳類及其加工品		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及其加工品		4	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0
蔬果加工類及品	共計	3	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0
	豆類	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
	蕈類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	其他	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0
糕餅・糖果類		6	0	0	0	0	0	2	0	3	1	0	0	0
複合調理食品		7	0	0	0	0	0	1	0	0	2	4	0	0
其他原因食品		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
原因食品不明合計		51	1	1	9	2	4	9	6	5	10	3	1	0

*　中毒原因食品件數總和減重複計數之值

年中毒案比較，餐盒食品有增加的趨勢。

表六為食品中毒月別與原因食品分類表，其中由肉類及其加工品引起之中毒案件分佈於六月及九月。



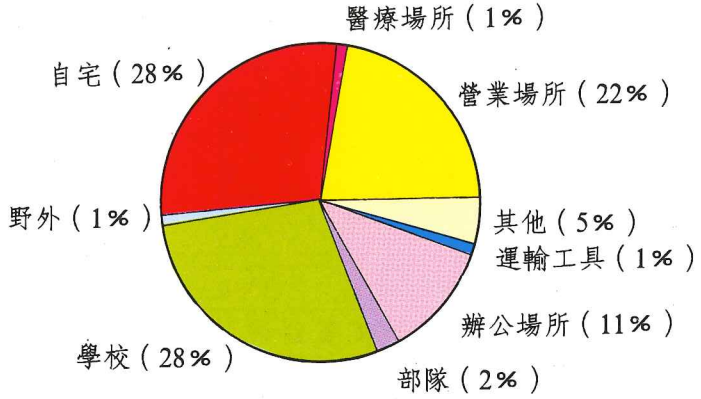
圖二　民國八十一年台灣地區食品中毒原因食品判明案件分類統計圖

(五)攝食場所分類狀況

八十一年發生之食品中毒案件，以攝食場所分類時，在自宅及學校發生之件數最高，計25件，佔28.4%，其次為在營業場所發生者，計19件，佔21.6%，第三為在辦公室場所發生者，計10件，佔11.4%（表七及圖三）。發生於學校之中毒案件有統籌向校外食品業者購買便當或點心，或學校餐廳自辦伙食之情形，故學校之餐飲衛生不論外包或自辦，均仍應加強其衛生管理。

表七　台灣地區食品中毒案件攝食場所分類表（民國81年）

攝食場所	件數	患者數	死亡數
自宅	25	348	1
營業場所	19	370	0
學校	25	1936	0
辦公場所	10	278	0
醫療場所	1	7	0
運輸工具	1	4	0
部隊	2	41	0
野外	1	42	0
攤販	0	0	0
其他	4	58	0
總計	88	3084	1



圖三　民國八十一年台灣地區食品中毒案件攝食場所分布狀況統計圖（以患者人數比例作圖）

㈥食品被污染或處置錯誤之場所分類狀況

八十一年發生之食品中毒案件，以場所分類時，供膳之營業場所發生之件數最高，計27件，佔30.7％；其次為其他不明場所，計20件，佔22.7％，再其次為外燴，計9件，佔10.2％（表八）。因此供膳場所之衛生狀況應再加強輔導改善。

表八　台灣地區食品中毒案件食品被污染或處置錯誤之場所分類表（民國81年）

場所名稱	件數	患者數	死亡數
供膳之營業場所	27	1063	0
自宅	7	62	1
學校	7	247	0
辦公場所	2	134	0
醫療場所	1	7	0
食品工廠	7	896	0
攤販	4	73	0
販賣地點	4	77	0
部隊	0	0	0
原料食品採集場所	2	8	0
外燴	9	215	0
其他不明場所	20	385	0
總計*	88	3084	1

* 同一案件中食品被污染或處置錯誤之場所可能有1～2處，故雖然全年中毒件數為88件，但場所總和有90件，超過2件。

㈦病因物質相對原因食品發生狀況

病因物質判明件數中，腸炎弧菌居首，其相對原因食品除原因不明者居多外，其次為魚貝類、魚貝類及其加工品、蔬果類及其加工品。金黃色葡萄球菌第二位，其相對原因食品以糕餅糖果類居多。仙人掌桿菌乃居第三位，其相對原因食品以盒餐類居多（表九）。

表九　台灣地區食品中毒案件病因物質相對原因食品發生狀況表（民國81年）

病因物質／原因食品		總數	魚貝類	魚貝類加工品	肉類及其加工品	蛋類及其加工品	乳類及其加工品	穀類及其加工品	蔬菜類及其加工品	糕餅・糖果類	盒餐類	複合調理食品	其他原因食品	原因食品不明合計
病因物質判明合計 *		55	6	1	9	2	0	4	3	6	5	2	1	20
細菌	共計	49	3	1	9	2	0	3	2	6	5	2	0	21
	腸炎弧菌	20	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	17
	沙門氏菌	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	病原性大腸桿菌	4	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	金黃色葡萄球菌	18	0	0	3	1	0	2	0	6	1	1	0	4
	仙人掌桿菌	15	1	0	3	2	0	1	1	2	4	1	0	0
	肉毒桿菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
化學物質	共計*	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
	農藥	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0
	重金屬	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
天然毒	共計*	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	植物毒	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	麻痺性貝毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	河豚毒	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	組織胺	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	黴菌毒素	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他病因物質		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

* 件數總和減重複計數之值

二、民國八十一年食品中毒案例

案例一：仙人掌桿菌食品中毒

㈠原因食品：盒餐類

㈡病因物質：仙人掌桿菌

㈢案件經過：

八十一年十月一日高雄市衛生局接獲報告，得知該市中正國小及新興國小師生二百多人於食用九月三十日學校午餐後，發生腹痛腹瀉等腸胃不適症狀，疑似中毒案件，該局即展開調查。另外本署亦派員前往瞭解並以世代研究法分析其危險因子，以利該案件之調查。

首先對中正國小六年級師生、新興國小幼兒托育班及四～六年級師生（包括曾食用廠商所供應之午餐者及未食者）共1,222人進行問卷調查。有效回答問卷計1,133份（佔92.7％），其中自覺有症狀者計402人。發病主要症狀為腹痛（85.6％）、腹瀉（73.4％）、全身無力倦怠感（24.1％）、噁心（21.1％）、大便帶黏液（13.4％）、嘔吐（10.7％）。疾病侵襲率為23.3％，潛伏期中位數為7小時，發病持續時間中位數為18小時，大部分患者在三日內痊癒。

高雄市衛生局同時取回校方備存之食品檢體檢驗，由上述發病潛伏期及發病症狀推論為細菌性中毒。因此檢驗項目乃針對病原菌如金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌、病原性大腸桿菌及沙門氏桿菌。

另外衛生局人員亦赴涉嫌廠商生產現廠實地堪查。

㈣檢驗結果：

上述問卷調查表經統計分析後顯示（以EPI-INFO與卡方檢定法

），當日午餐的五種食物中以荷包蛋及咖哩馬鈴薯與中毒之發生有顯著相關（p=0.0135，p=0.0254）。而食物檢體中檢出仙人掌桿菌。經由以上結果，判定本中毒案件之病因物質為仙人掌桿菌；原因食品為盒餐類。

㈤污染來源：

仙人掌桿菌係好氣性的產孢菌，存在於土壤中，由於其孢子在煮沸的食物中可以維持數分鐘至數小時，因此在煮過的食物中仍能存活。

已加熱過且多水份的食品中，如果放在60℃以下、室溫或室溫以上保溫時，則在數小時之內可以繁殖到每公克數百萬個，使得這些食品變成有毒。仙人掌桿菌在多數煮過的食物中皆生長良好，例如肉類、雞肉、醬汁、布丁、湯、飯、馬鈴薯和蔬菜。

食品保溫達60℃以上，或未冷藏在4℃以下，此菌可以增殖，造成食品中毒。

仙人掌桿菌食品中毒可分為嘔吐型與下痢型。嘔吐型仙人掌桿菌所產生的外腸毒素（exoenterotoxin），潛伏期為1～5小時，會造成噁心、嘔吐之現象；下痢型仙人掌桿菌，潛伏期8～16小時，會造成腹痛，水樣下痢等症狀。

㈥預防方法：

食品調理後儘快食用，避免長期保存，尤其不可於室溫下儲存。食品如不立即供食，應冷藏保存於7℃以下或保溫在60℃以上。

〔註〕團體購買便當時，應多購一個便當，以保鮮膜包裝保存於7℃以下（勿冷凍）兩天以上，以備發生中毒現象時可迅速送驗找出致病原因。

案例二：河豚中毒

㈠原因食品：河豚

㈡病因物質：河豚毒（Tetrodotoxin）

㈢案件經過：

花蓮縣豐濱鄉王姓居民一家三口於十二月三十日在自宅食用自行捕獲並經自行調理之河豚，食用五分鐘後，陸續發生噁心、嘔吐、麻痺等不適症狀，雖儘速送醫診治，其中一名孕婦仍急救無效，不幸死亡。

㈣檢驗結果：

食餘檢體經藥檢局檢驗後，證實係食用之河豚肉及內臟所含之河豚毒素造成食品中毒。

㈤污染來源：

河豚毒之毒性，屬於猛烈毒性，與麻痺性貝毒之毒性相匹敵，其毒性相當於氰化鈉之1,000倍以上。河豚分佈在日本、中國、東印度及非洲海岸，在台灣近海有三十種。其毒為河豚毒，因種類及季節而有毒性強弱之分，其中卵巢、肝臟含有劇毒，腸、皮膚為強毒，也有肉中含毒者，該毒素之存在受個體、種類、地域和季節之影響，差異甚大。若魚種之誤判或調理不當則易引致河豚毒中毒之虞。日本是嗜食河豚的國家，其規定河豚調理須具有河豚調理師執照之專業人員始可執行，但每年仍有不少的河豚中毒案例發生。目前醫學上並沒有用來醫療河豚毒患者的特效藥。

河豚毒會引起知覺麻痺，抑制胃蛋白酶之分泌，引起嘔吐、血壓下降、心收縮力降低、末梢血管擴張，中毒死因多為呼吸麻痺。河豚毒中毒之症狀輕微時有口唇發麻、頭昏眼花現象，嚴重時會四肢麻木、運動失調、麻痺、血壓下降，繼而呼吸停止而致死，潛伏期為十分鐘至三小時。

㈥預防方法：

1. 避免攝食河豚，如欲攝食河豚，應先確定魚種，並經「有效地去除其內臟組織及皮膚」等適當調理，否則應避免攝食河豚。
2. 不幸中毒時，應先使患者嘔吐，將胃內容物排出，並緊急送醫院急救。
3. 不食用來源不明或非平常食用之水產物，以免誤食有毒之魚貝類。

案例三：金黃色葡萄球菌及仙人掌桿菌食品中毒

㈠原因食品：便當

㈡病因物質：金黃色葡萄球菌及仙人掌桿菌

㈢案件經過：

台北縣衛生局於八十一年五月二十六日下午四時四十分接獲省立台北醫院報告，有疑似食品中毒之事件發生，該局立刻派員前往調查，係福營國中學生食用外購之便當後，於當日下午二時三十分開始陸續有學生發生嘔吐等疑似食品中毒之現象。該局人員立即採集患者之肛門及嘔吐物檢體以及存留之便當送驗。

㈣檢驗結果：

便當中之煎蛋檢出仙人掌桿菌及金黃色葡萄球菌。

由患者症狀、潛伏期、檢驗結果判定，係金黃色葡萄球菌及仙人掌桿菌混合感染（mixed infetion）引起之中毒事件。

㈤污染來源：

1. 金黃色葡萄球菌廣存於自然界，附著於人的皮膚、口腔、鼻、喉等黏膜以及腫疱、膿腫上，生物體有傷口時即侵入內部引起化膿。其中致病的種類幾乎都由人類污染而來。低溫消毒法或蒸煮一般都能將此菌殺死，但卻無法破壞其毒素，因此仍能造成食品中毒。

食品中若有金黃色葡萄球菌的存在，具有兩種意義：

(一)數目少時，表示食品與人類皮膚或鼻黏膜接觸的程度，或者由生肉污染而來。

(二)數目多時（每公克10^5以上），表示這種菌已經在食品中繁殖，有毒素存在的危險。然食品之熱處理不足會造成此菌之殘存並繁殖，在室溫放置過久，造成腸毒素（Enterotoxin）之產生，即使再加熱，也無法破壞其毒素，為典型的毒素型食品中毒。

2. 仙人掌桿菌特性參看案例一。

(六)預防方法：

1. 身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者不得從事食品之製造調理工作。
2. 調理食品時應戴衛生手套、帽子或口罩，並注重手部之清潔及消毒，以免污染食品。
3. 調理食品所用之砧板、刀子等應確實保持清潔。
4. 注重食品衛生，避免食品受到再污染。
5. 同案例一之預防方法。

案例四：腸炎弧菌食品中毒

(一)原因食品：海鮮類食品

(二)病因物質：腸炎弧菌

(三)案件經過：

八十一年六月一日基隆市衛生局接獲基隆長庚醫院通報，該院自零晨二時起即陸續有民眾因發生腹痛、水瀉、嘔吐、腹脹等疑似食品中毒之症狀而至急診室治療。該等病患皆於五月三十一日中午或至基隆市復興路真珠活海鮮小吃店用餐。衛生局即刻會同各衛生所相關人員赴醫院及餐廳進行調查及採樣工作。

(四)檢驗結果：

本案由病患之人體檢體及該餐廳內類似之食品檢體檢出腸炎弧菌，證實腸炎弧菌為該次食品中毒事件之原凶。

(五)污染來源：

生鮮海產品常帶有腸炎弧菌，如清洗不完全或加熱不足，則易使該菌快速繁殖，而使攝食者中毒。本案可能於調理海產品時，未能把握食品衛生三原則：清潔、迅速、加熱或冷藏及個人衛生，導致食品染有病原菌，而造成食品中毒。腸炎弧菌中毒出現之症狀為腹痛、下痢、噁心、嘔吐、發燒、發冷、頭痛，潛伏期2～48小時，平均12小時。

(六)預防方法：

1. 生鮮魚貝類以自來水充分清洗後冷藏，食用前充分加熱煮熟，避免生食。
2. 熟食及生食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。
3. 海鮮味道鮮美、營養豐富，其所含有的營養成份很容易被人體消化吸收，但海洋、湖泊等天然環境中普遍存在好鹽性細菌，因此魚貝類的體表也會附著這類微生物，假如處理不當可能造成食品中毒。防範之道只要充份煮熟即可避免。

案例五：油桐子中毒

(一)原因食品：油桐子

(二)病因物質：油桐子毒素

(三)案件經過：

八十一年十一月二十七日新竹縣新埔鎮寶石國小五年及三十五名學童因好奇誤食校園內野生油桐樹種子而發生集體中毒，經送醫急救後均無大礙。新竹縣衛生局將中毒學生嘔吐物及排泄物檢體送本署藥物食品檢驗局檢驗。

(四)檢驗結果：

其致病原因為隨意食用野外採食之非傳統食用之野生油桐子。

(五)污染來源：

油桐係落葉小喬木，為公園或校園內常見的有毒植物。其種子因含毒蛋白及皂素，誤食後引起腹部抽筋、嘔吐、下痢及輕微休克現象。

(六)預防方法：

本署特別呼籲民眾對於各種常見觀賞植物之可能造成食用後中毒事件發生之部位應詳加瞭解，千萬不要輕易嚐試，以免造成不幸之後果。

另外，喬木類如海檬果、黃花夾竹桃、相思樹種子、石栗種子、土沉香乳汁、鳳凰木之花及種子、刺桐種子等；灌木類如蘇鐵種子、女貞樹皮、果實及葉、龍舌蘭汁液、洋繡球、馬茶花、福祿桐汁液，馬醉木莖葉及種子、杜鵑花、變葉木汁液、非洲紅汁液、聖誕紅、麒麟花、曼陀羅、馬纓丹、安石榴根皮、金露花果實、綠珊瑚乳汁、木薯等；草木類如黃金葛汁液，海芋塊莖、文珠蘭、孤挺花鱗莖、長春花、蔥蘭鱗莖、水仙、台灣木賊、鐵絲蕨、石蒜、姑婆芋、彩葉芋葉子和塊莖、龜背芋莖葉及汁液、霍香薊、百花葉、牽牛花、香豌豆種子、風信子、毛地黃等；藤本類如軟枝黃蟬、使君子種仁、紫藤種子、絡石、洋常春藤、毛魚藤根及莖等；以上列舉為日常生活中常見到的有毒觀賞植物。為避免我們因「不知」而帶來諸多不幸的後果，對於來路不明以及非傳統食用的觀賞動植物，千萬不要輕易嚐試，方能確保自己的健康。

案例六：組織案中毒

(一)原因食品：旗魚、小魚等

(二)病因物質：組織胺（Histamine）

(三)案件經過：

八十一年十一月十九日台北縣汐止鎮聯集股份有限公司員工一百三十人於中午十二時三十分在該公司餐廳食用午餐後，下午一時三十分陸續有二十一人發生皮膚過敏紅腫、噁心、腹痛、腹瀉等不適症狀，經送醫治療後均已康復。

(四)檢驗結果：

剩餘食物檢體中檢出組織胺2385ppm，判定係組織胺引起之中毒事件。

(五)污染來源：

某些魚類如秋刀魚、鰛魚、四破魚、鯖魚、鮪魚、鰹魚等紅色肉類含高量組胺酸（histidine），在其腐敗過程中受到細菌如Proteus morganii、Escherichia coli或Clostridium perfringens作用，使魚類體內蛋白質內之組胺酸的羧基脫離，生成組織胺（histamine）。組織胺在生物體內有毒性作用，會造成食用者過敏性食物中毒。

魚類貯藏、運輸之溫度及時間會影響組織胺之生長量。一般魚類如放置30℃環境中，一日之內生成之組織胺量即可超過2000ppm。組織胺常存在於不新鮮或腐敗之魚肉中，不易因加熱而受破壞，故不新鮮原料製成之魚罐頭或調理食品均會有組織胺中毒之危險。人的體重或年齡大小常會影響對組織胺的敏感程度，因此老年人與幼童較易發生組織胺中毒現象。人體食入組織胺量超過1000ppm之食品，大部分都會出現中毒症狀。

中毒症狀為顏面發紅、黏膜及眼瞼結膜充血、心跳及呼吸失調、全身灼熱、身體發癢、頭痛、麻疹、嘔吐、下痢、休克，發症時間約12小時，嚴重時致死。潛伏期為十分鐘至數小時。

㈥預防方法：

海鮮味道鮮美，營養豐富，其所含有的營養成份很容易被人體消化吸收。但因海洋、湖泊等天然環境中普偏存在好鹽性細菌，因此魚貝類的體表也會遭受這類微生物的污染，假若處理不當，可能造成食品中毒。又不新鮮之魚貝類之蛋白質，隨之產生組織胺，而隨著不新鮮度之增加，組織胺含量更多，亦是引起過敏性食品中毒之主要原因。故選擇新鮮海鮮魚貝類原料，並用淡水清洗乾淨，再充分煮熟即可避免食品中毒。

附錄一：民國七十年至八十一年台灣地區食品中毒發生狀況

表1　民國70至81年台灣地區食品中毒案件月別統計表

單位：件

月別＼年別	70年至75年	76年	77年	78年	79年	80年	81年	總計
1月	20	4	4	2	2	1	2	35
2月	9	2	5	0	1	5	1	23
3月	26	6	6	4	4	7	10	63
4月	25	11	4	5	5	10	3	63
5月	29	3	7	12	8	14	7	80
6月	32	8	6	9	0	4	17	76
7月	46	11	13	15	4	7	8	104
8月	36	5	15	14	5	8	9	92
9月	56	13	17	11	14	10	17	138
10月	47	11	7	4	2	14	8	93
11月	19	7	4	5	6	7	4	52
12月	17	3	4	3	6	6	2	41
總　計	362	84	92	84	57	93	88	860

表 2　民國70至81年台灣地區食品中毒案件病因物質分類表

單位：件

病因物質＼年別	70年至75年	76年	77年	78年	79年	80年	81年	總計
總　　計	362	84	92	84	57	93	88	860
病因物質不明合計	198	41	38	43	22	46	23	421
病因物質判明合計	164	43	54	41	35	47	55	439
細菌共計*	140	40	48	40	31	42	49	390
腸炎弧菌	92	16	16	18	2	12	20	176
沙門氏菌	17	3	3	0	0	3	3	29
病原性大腸桿菌	21	11	4	2	2	0	4	44
金黃色葡萄球菌	21	11	22	20	22	23	18	137
仙人掌桿菌	7	11	12	6	8	13	15	72
肉毒桿菌	3	2	0	0	2	0	0	7
其他	6	1	0	0	0	1	0	8
化學物質	10	0	1	1	0	3	2	17
天然毒	14	3	5	0	4	2	4	32

*　細菌性中毒件數總和減重複計數之值

表 3　民國70至81年台灣地區食品中毒案件原因食品分類表

單位：件

原因食品＼年別	70年至75年	76年	77年	78年	79年	80年	81年	總計
總　　計	362	84	92	84	57	93	88	860
原因食品不明合計	273	48	47	56	24	59	51	558
原因食品判明合計*	89	36	45	28	33	34	37	302
魚貝類	33	15	14	4	7	5	6	84
魚貝類加工品	4	0	0	0	2	2	1	9
肉類及其加工品	15	9	4	3	1	7	9	48
蛋類及其加工品	3	1	1	1	2	1	2	11
乳類及其加工品	0	0	0	1	0	0	0	1
穀類及其加工品	4	8	4	2	6	7	4	35
蔬果類及其加工品	4	3	6	4	5	5	3	30
糕餅・糖果類	10	0	3	1	4	6	6	30
複合調理食品	22	9	15	13	8	3	7	77
其他	3	3	3	2	1	1	1	14

*　中毒原因食品件數總和減重複計數之值

表 4　民國70至81年台灣地區食品中毒案件攝食場所分類表

單位：件

攝食場所／年別	70年至75年	76年	77年	78年	79年	80年	81年	總計
自宅	174	39	40	21	21	40	25	335
營業場所	58	22	10	19	7	13	19	129
學校	48	13	23	23	23	21	25	151
辦公場所	57	7	12	14	4	8	10	102
醫療場所	0	0	0	1	0	1	1	2
運輸工具	0	0	0	2	1	4	1	7
部隊	8	0	2	1	0	0	2	11
野外	5	0	3	1	0	0	1	9
攤販	3	0	0	2	1	1	0	7
其他	9	3	2	0	0	5	4	19
總計	362	84	92	84	57	93	88	772

附錄二：食品中毒案件聯絡機關電話

一旦發生食品中毒時，請通知所在地衛生局、衛生處或行政院衛生署食品衛生處。

衛生機關名稱	電　　話	傳 真 機
衛生署食品衛生處	(02)3965625	(02)3929723
藥物食品檢驗局	(02)7858283	(02)7856793
預防醫學研究所	(02)7850513	(02)7859215
檢疫總所	(02)3314939	(02)3144135
台灣省政府衛生處	(049)325785	(049)316773
台北市政府衛生局	(02)5115474	(02)5716493
高雄市政府衛生局	(07)2716277	(07)2814327
宜蘭縣衛生局	(039)322634	(039)362317
基隆市衛生局	(02)4288604	(02)4288064
台北縣衛生局	(02)2572761	(02)2570524
桃園縣衛生局	(03)3370930	(03)3324110
新竹縣衛生局	(035)551477	(035)510665
新竹市衛生局	(035)226133	(035)245049
苗栗縣衛生局	(037)336747	(0387)326245
台中縣衛生局	(045)275300	(045)290613
台中市衛生局	(04)2247616	(04)2220191
南投縣衛生局	(049)231994	(049)229041
彰化縣衛生局	(047)235405	(047)245762
雲林縣衛生局	(055)339730	(055)351892
嘉義縣衛生局	(05)2220858	(05)2290756
嘉義市衛生局	(05)2227645	(05)2273556

衛生局	(06)6357291	(06)6329367
台南市衛生局	(06)2682964	(06)2671884
高雄縣衛生局	(07)7433033	(07)7404781
屏東縣衛生局	(08)7362259	(08)7362749
台東縣衛生局	(089)310400	(089)318301
花蓮縣衛生局	(038)226400	(038)225438
澎湖縣衛生局	(06)9272162	(06)9275994
金門縣衛生局	(0823)32546	(0823)33941
連江縣衛生院	(0836)22095	(0836)25024