

# 107年度臺灣食品中毒案件分析

黃郁珺 林冠宇 林蘭璣 林旭陽 魏任廷 潘志寬

食品藥物管理署食品組

## 摘要

107年度臺灣食品中毒案件計398案，患者數計4,616人，無人死亡；案件主要發生於2月，而病因物質判明案件以諾羅病毒案件數最多，原因食品判明案件則以複合調理食品(含盒餐)最多。透過分析了解我國食品中毒發生情形，可供作未來防治食品中毒及宣導衛生教育之參考，共同維護安全衛生的飲食環境。

**關鍵詞：**食品中毒、病因物質、原因食品、諾羅病毒

食品安全為我國公共衛生管理之重點，其中因食用遭病理性物質或其他毒素污染之食品，而引起腸胃道、神經系統及免疫系統異常現象之食媒性疾病，影響甚為直接、快速而易受關注。依據美國疾病管制及預防中心(Centers for Disease Control and Prevention，下稱美國CDC)及我國食品中毒定義，2人以上攝取相同食品而發生相似症狀等狀況，即屬於一件食品中毒案件<sup>(1)</sup>。

本研究報告分析107年度地方政府衛生局通報至食品藥物管理署(下稱食藥署)產品通路管理資訊系統(Product Management Distribution System, PMDS)之食品中毒案，案件數總計為398件，患者數為4,616人(死者數0人)；並分析其月別、病因物質、原因食品之發生狀況，藉以瞭解我國食品中毒發生原因，以做為未來餐飲衛生管理及食品中毒防治之依據。

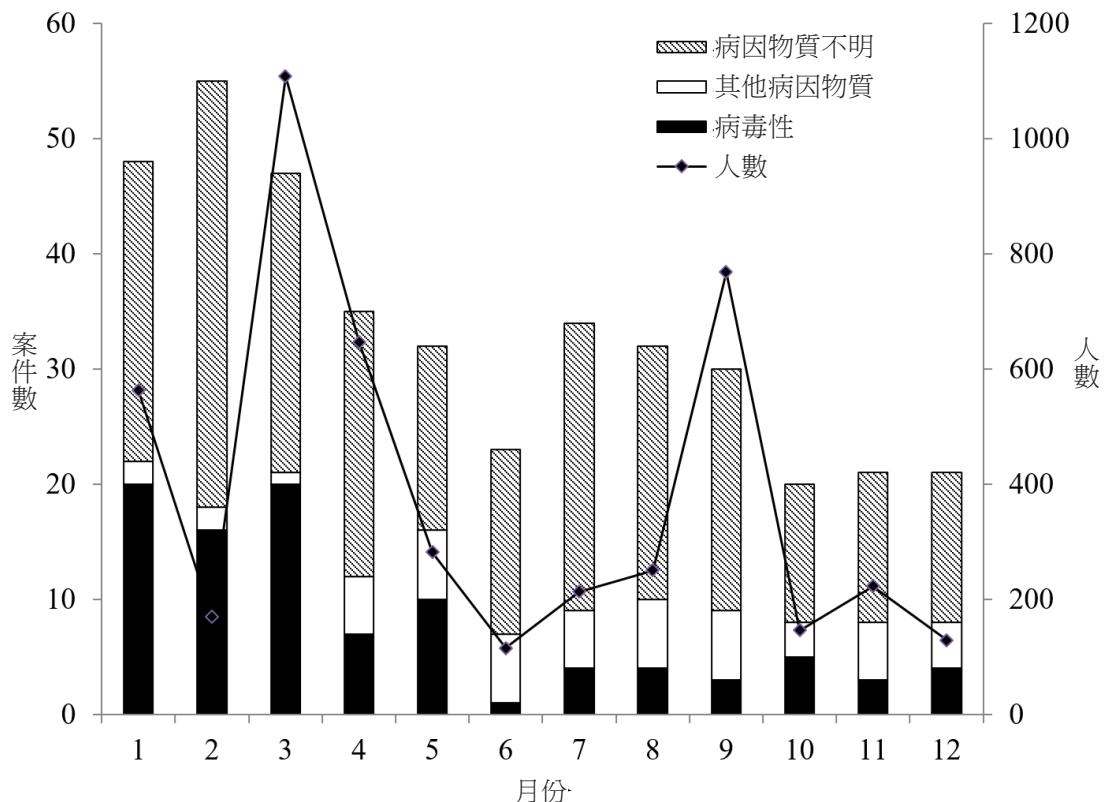
## 一、月別發生狀況

107年各月份食品中毒案件數及患者數如圖一，案件數之主要高峰月份為2月，計有55

件；而1月至5月為病毒性食品中毒主要發生之月份，與美國CDC國家疾病疫情報告系統(National Outbreak Reporting System, NORS)統計資料<sup>(2)</sup>顯示12月至隔年5月為美國病毒性食品中毒主要發生時間帶之狀況相似。另，3月及9月分別各發生2起200餘人以上食品中毒案，故患者數為107年度的第一及第二，而年度內患者數為平均每案約12人。

## 二、病因物質分類狀況

依據表二，107年食品中毒病因物質判明案件數計148件，判明案件中其中以「諾羅病毒」案件數最多，計有95件(佔判明案件64.2%)。考量國際間諾羅病毒疫情頻傳，且諾羅病毒只需要極少病毒量就可能造成大規模群聚腹瀉疫情<sup>(3)</sup>，故我國自99年起將諾羅病毒列入食品中毒案件統計，其於99年及100年度案件數均排名第4，101年首度躍居第1<sup>(4)</sup>，自104年起亦持續位居食品中毒病因物質判明案件數首位。我國曾於99年及104年因民眾生食受諾羅病毒污染之貝類水產品而導致大規模食品中



圖一、107年各月份食品中毒案件數(依病毒性及其他病因物質區別)及患者數

毒之案例，食藥署為保障國民飲食安全，呼籲民眾貝類水產品應澈底加熱外，並自上述案件食用之貝類產品原產地國實施逐批檢驗，自104年起我國未發生民眾食用國外進口之貝類而導致諾羅病毒食品中毒之案例。另為防治諾羅病毒食品中毒，持續參考美國CDC預防諾羅病毒資訊<sup>(5)</sup>，持續宣導食品從業人員及民眾加強食品製備流程衛生管理、勤洗手及感染可能污染食品之員工因暫停處理和食品之工作等。

案件數次多之病因物質為「金黃色葡萄球菌」，該菌廣泛存於動物鼻腔、皮膚及毛髮等處，對環境適應性高，因此可廣泛生長於不同食品中<sup>(6)</sup>，該菌可能產生耐熱之腸毒素，並對腸道酵素具有抵抗力，是引發食品中毒的主要原因<sup>(7)</sup>。金黃色葡萄球菌常存於化膿的傷口

中，因此極易因食品從業人員衛生習慣不佳，進而污染食品。為防治金黃色葡萄球菌食品中毒，食藥署持續於衛生講習或宣導品內容，宣導食品從業人員應遵守食品良好衛生規範(Good Hygienic Practices, GHP)準則之規定，藉由反覆宣導，養成食品從業人員良好衛生習慣。

案件數第3多之病因物質為「仙人掌桿菌」，該菌可形成耐熱之孢子，並可能產生腸毒素，且易透過環境中灰塵、環境間接污染食品。若食品保存不當、餐點於室溫下貯存過久、運送時間過長，就有可能導致仙人掌桿菌增殖進而產生毒素，造成食品中毒，因此食品務必要充分加熱、儘速食用。

表二、107年食品中毒病原物質案件數及判明率

病原物質判明	病原物質	案件數(案) <sup>a</sup>	案件判明率(%)
			(病原物質案件數/病原物質判明合計)*100%
細菌	合計 <sup>a</sup>	148	-
	腸炎弧菌	3	2.0
	沙門氏桿菌	11	7.4
	病原性大腸桿菌	5	3.4
	金黃色葡萄球菌	31	20.9
	仙人掌桿菌	22	14.9
	肉毒桿菌	0	0
	其他 <sup>c</sup>	2	1.4
化學物質	小計 <sup>b</sup>	60	40.5
	農藥	0	0
	重金屬	0	0
	其他	0	0
天然毒	小計	0	0
	植物性	3	2.0
	麻痺性貝毒	0	0
	河豚毒	0	0
	組織胺	3	2.0
	黴菌毒素	0	0
	其他	0	0
	小計	6	4.0
其他病原物質	諾羅病毒	95	64.2
	輪狀病毒	7	4.7
	小計 <sup>d</sup>	97	65.5
病原物質不明	合計	250	-
	總計	398	-

a. 病原物質判明合計，為扣除重複計數之值，細菌與病毒共同引起之案件有14件，；細菌與天然毒共同引起之案件有1件

b. 細菌性中毒件數及患者數小計，為扣除重複計數之值，2種細菌共同引起之案件共有8件；3種細菌共同引起之案件共有3件

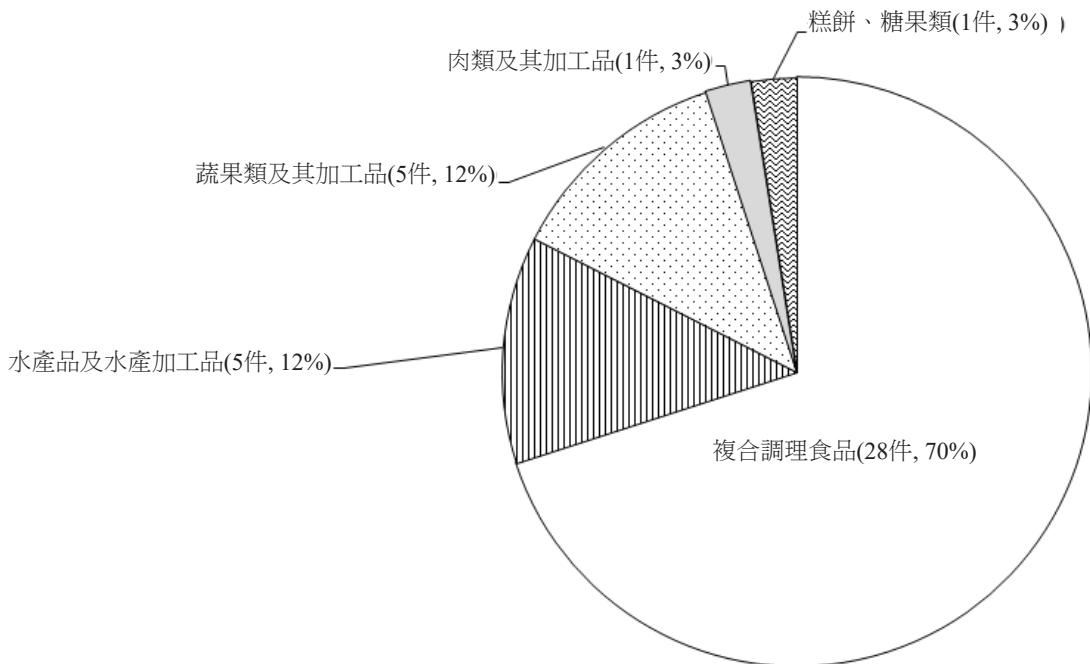
c. 細菌性其他包含非產毒性霍亂弧菌1件；產氣莢膜桿菌1件

d. 其他病原物質中毒件數及患者數小計，為扣除重複計數之值，2種病毒共同引起之案件共有5件

### 三、原因食品分類狀況

107年度食品中毒原因食品判明案件計40件，其中以「複合調理食品(含盒餐)」最多(28件，佔判明案件70%)(圖二)。因複合調理食品

係由多種食材調理而成，其食材多元及製備流程相對複雜，故可能為食品中毒發生機率較高之原因食品。進一步檢視複合調理食品類之案件中，有14件為仙人掌桿菌，主要為餐點提早製備後在室溫下放置過久；有8件主要為諾羅



圖二、107年食品中毒原因食品案件數及判明案件中之比率

病毒，主要為感染諾羅病毒之員工污染餐點所導致。為防治食品中毒，本署藉由宣導品、衛生講習及相關新聞稿持續宣導，食品從業人員應遵守GHP準則之規定，餐點製備後應避免於室溫下放置過久，食品從業人員若感染可能污染食品之疾病，應於症狀解除至少48小時後才能從事與食品接觸之工作。

案件數次多者有2類，分別為「水產品及水產加工品」及「蔬果類及其加工品」(各5件，分別佔判明案件12%)。進一步檢視，水產品及水產加工品類之案件中，主要有3件案件之病因物質為天然毒-組織胺(histamine)，若水產品捕撈後貯存於12°C-22°C環境中，組織胺就有可能藉由魚體中的中溫菌(mesophiles)將組胺酸(histidine)轉為組織胺，而組織胺生成後，就不易再受到加熱而破壞。人體於食用含組織胺之食品後，即有可能出現紅、腫、熱、痛等過敏症狀。為防治組織胺食品中毒，我

國自93年起水產品食品工廠開始實行食品安全管制系統(Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP)，藉由相關管理措施的導入，近4年由組織胺引起之食品中毒案件已降至每年5件以下<sup>(8)</sup>，顯示防治工作漸有成效。

另檢視107年蔬果類及其加工品之案件，其中2件係民眾食用綠褶菇、1件係民眾誤食不知名有毒蕈類而導致之食品中毒案件。臺灣天氣溫暖潮濕，山產豐富，若民眾至山林間採摘不知名的野菇或野菜食用，就有可能誤食而導致食品中毒，輕則嘔吐及腹瀉，重則造成中樞神經、休克，甚至死亡，故提醒民眾不應隨意採摘及食用不明的野菇及野菜。

綜整本案分析結果，107年食品中毒案件數於2月達到高峰，而病因物質判明案件以諾羅病毒案件數為主，原因食品判明案件則以複合調理食品(含盒餐)最多。另病因物質不明之案件可能係因未採集到相關檢體，故後續將持

續針對地方政府衛生單位導入稽查人員教育訓練，強化檢體採樣及流行病學調查知能。為防治食品中毒，除滾動式修訂相關管理規定外，亦提供宣導教材予教育單位、衛生單位及民眾等，使社會大眾瞭解防治及預防方法，共同維護安全衛生的飲食環境。

## 參考文獻

1. Centers for Disease Control and Prevention. 2017. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks United States, 2015: Annual Report. [[https://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/2015FoodBorneOutbreaks\\_508.pdf](https://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/2015FoodBorneOutbreaks_508.pdf)].
2. Centers for Disease Control and Prevention. 2018. National Outbreak Reporting System(NORS). [<https://www.cdc.gov/norsdashboard>].
3. 衛生福利部疾病管制署。2017。諾羅病毒Q&A。[<https://www.cdc.gov.tw/professional/qa.aspx?treeid=49c0feb0160ce28f&nowtreeid=139ea4527eccc3ed>]。
4. 戚祖汎、張芳瑜、陳清美、鄭維智。2013。101年度台灣地區食品中毒案件分析。食品藥物研究年報，4: 16-22。
5. Centers for Disease Control and Prevention. 2019. Norovirus. [<https://www.cdc.gov/norovirus/index.html>].
6. Yves, L. L., Florence, B. and Michel, G. 2003. *Staphylococcus aureus* and food poisoning. Genet. Mol. Res. 2: 63-76.
7. 戚祖汎、郭家維、鄭維智。2012。100年度台灣地區食品中毒案件分析。食品藥物研究年報，3: 138-144。
8. 衛生福利部食品藥物管理署。2018。106年食品中毒發生與防治年報。衛生福利部食品藥物管理署，台北市。

# Analysis of Foodborne Disease Outbreaks in Taiwan during 2018

YU-CHUN HUANG, KUAN-YU LIN, LAN-CHI LIN, HSU YANG LIN,  
JEN-TING WEI AND JYH-QUAN PAN

Division of Food Safety, TFDA

## ABSTRACT

In 2018, a total of 398 foodborne disease outbreaks were reported in Taiwan, with 4,614 cases and zero death toll. Most outbreaks occurred in February. Norovirus was identified as the most dominant identified etiology agent, while cooked composite foods (including meal boxes) were the most dominant identified vehicles. The analysis of the circumstance of foodborne disease outbreaks in Taiwan, could be served as a reference to prevent foodborne disease outbreaks, and to propagate hygiene education in the future, and thus to jointly maintain a safe and hygienic eating environment jointly.

Key words: foodborne disease outbreak, etiology agent, vehicle, norovirus