

# 107-109年校園食品中毒案件 樣態分析

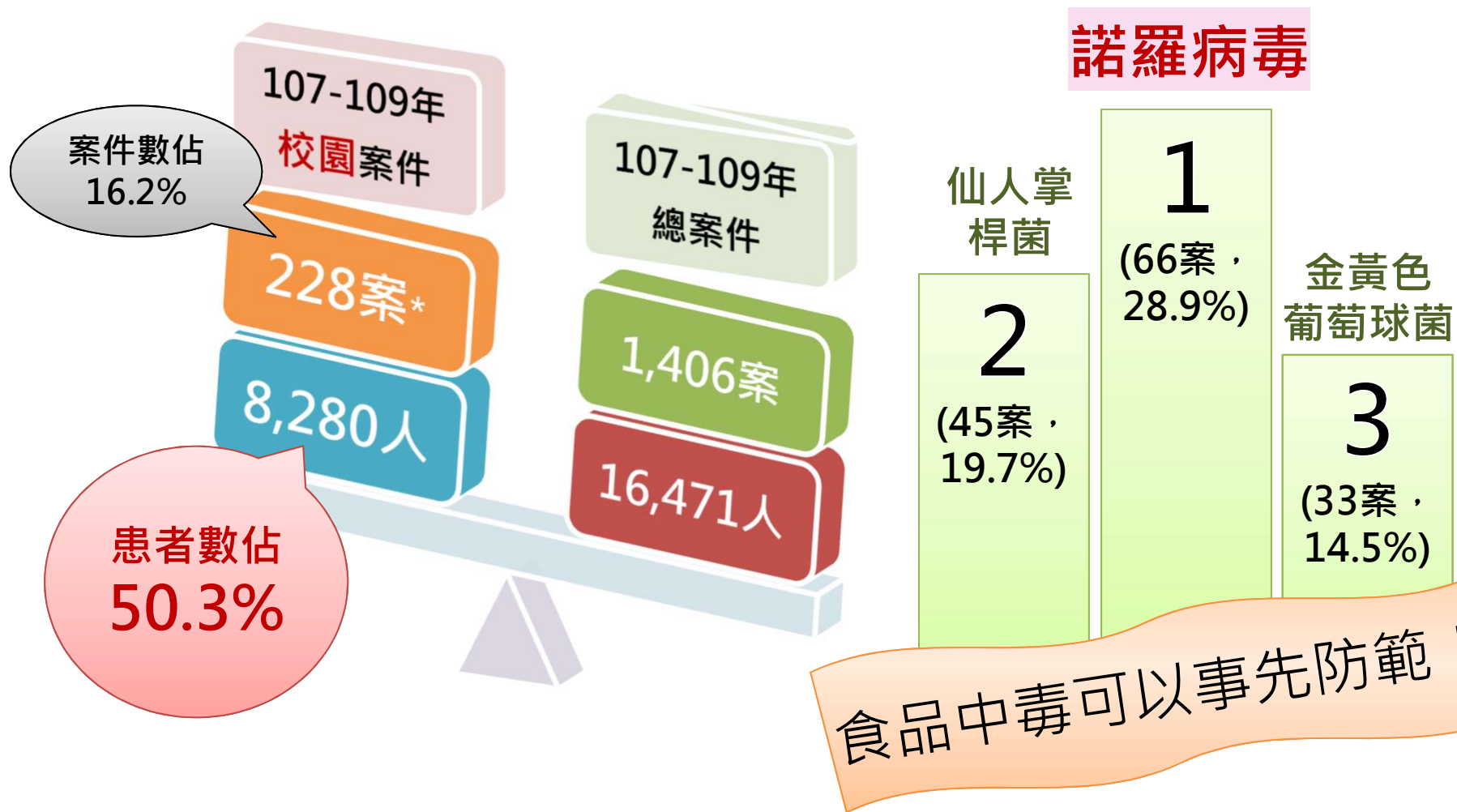
110.8.20



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

# 校園食品中毒案件發生現況(107-109年)



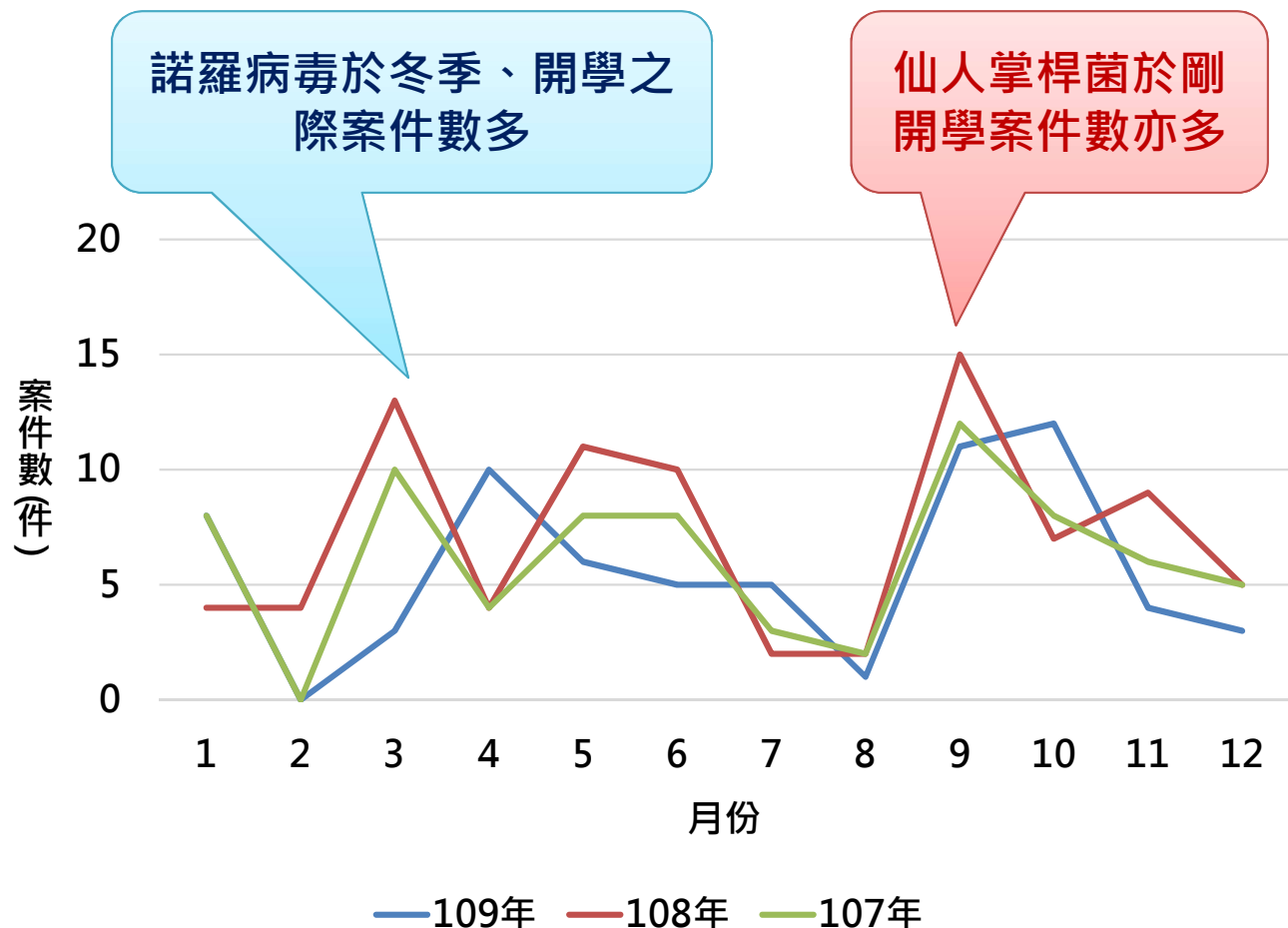
\*供餐類型：校園自設廚房(80案)、餐盒食品工廠供餐(74案)、其他-美食街,外購,課程自製等(74案)



衛生福利部  
食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration

時間

## 校園食品中毒案件發生月份分析(107-109年)



# 校園食品中毒案件供餐型態分析(107-109年)

## ● 攝食場所：學校

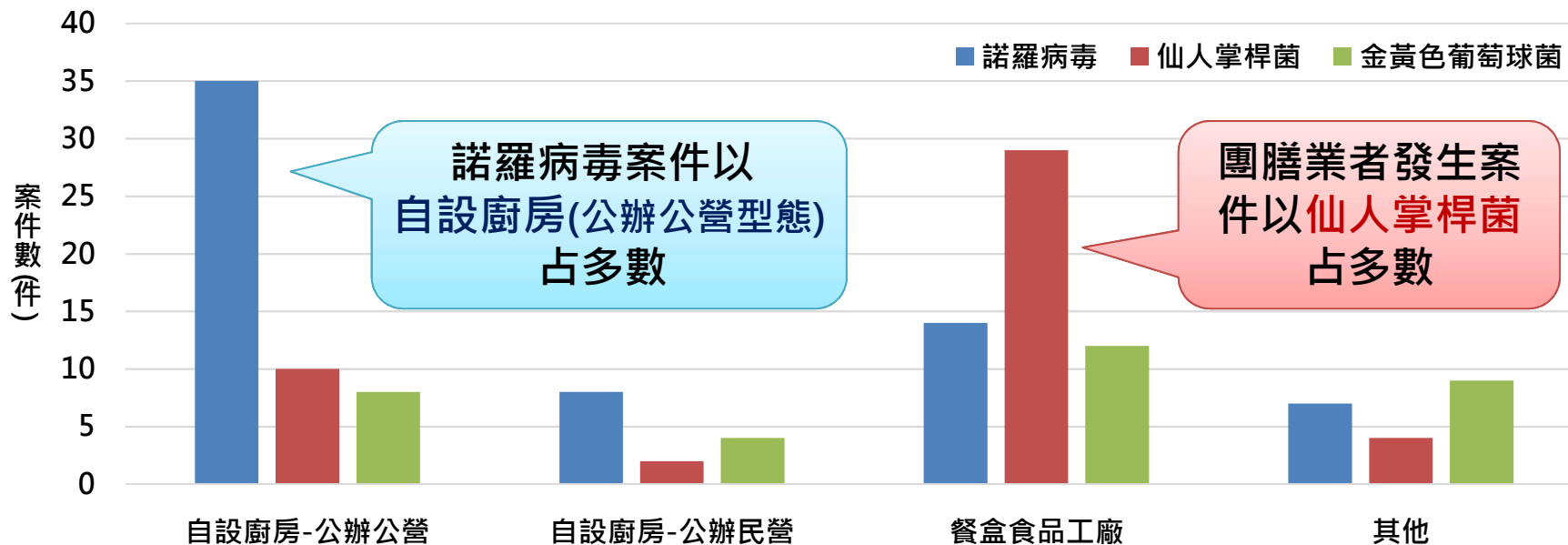
供餐型態	案件數	
自設廚房-公辦公營	80	59
自設廚房-公辦民營		21
食品工廠	74	
外購餐點	46	
課程自製	11	
美食街/福利社	9	
其他(軍校學生、教師研討會餐點、家長自製或愛心午餐)	8	
總計	228	

衛福部持續辦理校園午餐稽查專案，查核校園午餐安全衛生。

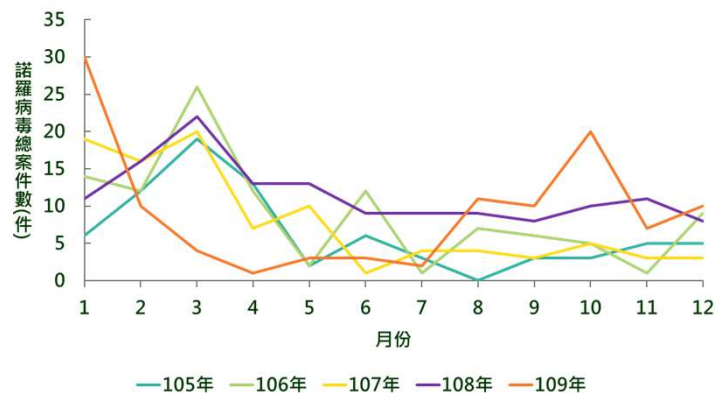
由教育部加強教育師生落實預防食品中毒五要原則；不自行訂購外食。

## ● 原因食品多為**複合調理食品(盒餐)**造成

# 校園食品中毒案件前三大病因物質 及供餐型態統計(107-109年)



諾羅病毒食品中毒案件多發生於每年11月至隔年3月



# 校園自設廚房食品中毒案件 人員衛生管理情況(扣除無法研判病因物質案件)

		校園食品中毒案件 人員衛生管理情況		總計 (件)
		不當(件) [期望值]	妥當(件) [期望值]	
供餐 型態	公辦公營	12 [8.3]	14 [17.7]	26
	公辦民營	4 [7.7]	20 [16.3]	24
總計(件)		16	34	50

校園自設廚房中，公辦公營型態可能因人員衛生管理不當造成的食品中毒案件，較公辦民營型態多，建議加強管理。

p值=0.025(<0.05)

## 校園食品中毒案件原因食品分析(107-109年)

年度	原因食品案件數				
	盒餐	複合調理食品	水產加工品	糕餅、糖果類	不明
107	17	3	3	0	51
108	17	3	2	0	64
109	10	0	0	1	57
總計	228				

供餐型態	案件數	
自設廚房-公辦公營	65	48
自設廚房-公辦民營		17
食品工廠	44	
外購餐點	44	
課程自製	8	
美食街/福利社	6	
其他	5	

※由教育部落實留樣菜餚及餐點保存運送方式之完整記錄，以利食品中毒案件發生時，提升原因食品判明率及可能發生原因。

## 校園食品中毒案件病因物質分析(107-109年)

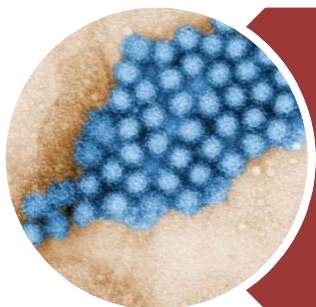
病因物質	諾羅病毒	仙人掌桿菌	金黃色葡萄球菌	病原性大腸桿菌	沙門氏桿菌	產氣莢膜桿菌	組織胺	腸炎弧菌	輪狀病毒	不明※	備註
107年	20	17	17	4	1	1	3	0	4	28	*兩種病因物質16案·三種病因物質5案
108年	26	17	12	1	1	2	2	1	0	38	*兩種病因物質14案
109年	18	11	5	1	2	0	0	0	0	36	*兩種病因物質5案

校園食品中毒案件以諾羅病毒、仙人掌桿菌及金黃色葡萄球菌居多

※食品受微生物污染時，常為非均勻分布，當微生物分布不均時，食餘檢體或患者之檢體中未檢出可能造成食品中毒之病原性微生物時，或未有適當的食餘檢體(如超出留樣時間，或已無剩餘同批食品等情形)可供檢驗時「病因物質」即難以判明。



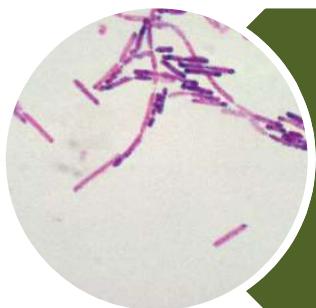
# 造成校園食品中毒案件之可能原因及預防方法



## 諾羅病毒(多發生於每年11月至隔年3月)

1. 人員衛生習慣不佳，病毒感染力極強而傳染
2. 出現疑似感染症狀繼續從事接觸食品之工作
3. 食品受到交叉污染後未澈底加熱

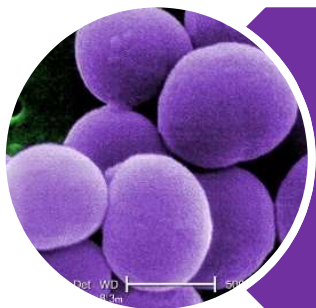
- 人員良好衛生習慣
- 出現疑似症狀、感染或罹病期間，應停止接觸食品之工作



## 仙人掌桿菌

1. 食用餐點前未澈底加熱
2. 食品保存溫度或時間不當
3. 環境不潔，食品受到灰塵及病媒等污染

- 熟食常溫保存不超過四小時或溫度應保持在攝氏六十度以上，儘快食用完畢
- 注意廚房環境衛生



## 金黃色葡萄球菌

1. 衛生習慣不佳或傷口未妥善包紮
2. 食品受到交叉污染
3. 食品未儘速食用造成細菌生長及產生毒素

- 有傷口應包紮
- 人員良好衛生習慣
- 避免製程交叉污染
- 餐點應儘快食用完畢