



# 藥物食品安全週報

歡迎訂閱電子報

DRUG AND Food SAFETY Weekly LETTER



2024年4月26日  
發行人：吳秀梅署長

第971期

## 預防食品中毒！首要目標金黃色葡萄球菌

近 年來，食品中毒事件頻傳，食藥署針對國內食品中毒案件統計，2022年由金黃色葡萄球菌造成的食品中毒案件數與患者數皆為細菌性食品中毒第一位，由此可知，此菌對於食品衛生安全有著重要的影響。究竟什麼是金黃色葡萄球菌？又該如何預防中毒呢？就讓食品藥物管理署（下稱食藥署）帶您一同來瞭解。

### 金黃色葡萄球菌的分布及感染途徑

金黃色葡萄球菌 (*Staphylococcus aureus*) 主要分布於人體的皮膚、毛髮、鼻腔、咽喉等黏膜部位以及糞便中，且大量存在於發炎或化膿的傷口中，容易藉由食品操作者的手部，或是掉落的毛髮、體表組織而污染食品；亦可能藉由患有乳腺炎的乳牛，進而導致牛乳及其製品遭受污染。

#### 金黃色葡萄球菌中毒原因

- ① 餐飲人員手部有化膿傷口，未經妥善包紮，而污染食品。
- ② 生熟食交叉污染：如生熟食器具未分開。
- ③ 食用未經殺菌的乳製品。
- ④ 常見中毒原因食品為受污染的蛋製品、肉製品、盒餐、生菜沙拉及麵包店產品等。

當金黃色葡萄球菌在受污染的食品上生長，會產生耐熱且對腸道酵素具有抵抗力的腸毒素 (*Staphylococcal enterotoxins, SEs*)，腸毒素有5型（A至E型），A型最常見，B型可能引起偽膜性結腸炎，C型及D型主要由污染的乳製品中分離，E型較為少見。一旦食品受到腸毒素污染，即便以高溫烹調，仍難以破壞該毒素，進而造成攝食者食品中毒，常見的症狀包括頭痛、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉與脫水等，潛伏期約1至7小時，且症狀可持續數小時至1天。

### 良好衛生習慣，有效預防金黃色葡萄球菌中毒

不論是民眾或是食品從業人員，在調理食品時，皆應維持良好的衛生安全習慣，飯前、如廁後及處理食品前後，應確實洗淨雙手，並注重餐飲環境及食品衛生，調理食品所用之器具應確實保持清潔，避免食品受到交叉污染。食品從業人員於調理過程中，應配戴帽子與口罩，頭髮不得露出帽子外，並以口罩確實遮蔽口鼻；如發現手部有傷口時，應妥善包紮並配戴手套。此外，應時刻注

意個人健康狀況，若出現手部皮膚病、出疹、化膿等疾病，不可直接或間接從事食品調理與製備工作。

食藥署提醒，調理完成的食品應儘速食用完畢，避免於室溫下放置過久，如未能馬上食用，則應將食品置於5°C以下冷藏保存，若存放可能超過2天，務必以冷凍保存。

## 跨國網購

# 自用食品容器具，通關秘訣報你知！

在 全球購物愈發方便的時代，許多 人喜歡透過網路購買國外特色食品容器具，像是卡通聯名款水壺、保鮮盒，或是富有文化氣息的陶瓷餐具等，做為個人收藏或使用。然而，在享受國際網購樂趣的同時，食藥署提醒，應注意相關輸入規定，才能在購買和寄送食品容器具時更加順利。

### 遵守價格與數量規定，讓您安心收貨

依照我國食品安全衛生管理法（下稱食安法）第30條及相關公告規定，輸入食品容器具供個人自用，報單單一項次價值在1,000美元以下，且同規格數量未逾4件，或價值超過1,000美元且數量為1件者，就可以免向食藥署申請輸入查驗；如果超過指定金額數量或非供自用，則應依法向食藥署申請查驗並申報其產品資訊。

為了維護國內流通食品容器具的衛生安全，我國訂有查驗相關管理規定，對其衛生安全進行把關；民眾在輸入前，務必先了解欲購買商品對應的輸入限制及要求，以符合我國的食品安全法規。食藥署也不定期更新相關管制措施於官網（首頁/業務專區/邊境查驗專區/食品容器具管制措施），購買前請務必留意確認，以免輸入違反規定的跨國網購商品而遭退運或銷毀。

食藥署提醒，以個人自用輸入的食品容器具切勿轉手販售，如經查獲將涉及違反食安法第30條第1項規定，以未辦理輸入產品資訊申報，或申報資訊不實，處新臺幣3萬到300萬元罰鍰，若因此受罰，可謂得不償失。



### 輸入食品容器具(自用)規定

單品項價值低於1000美元，同規格數量 $\leq 4$ 件

單品項價值高於1000美元，同規格數量1件

※單品項價值在1000美元以下，應向食藥署申請查驗並申報其產品資訊

# 長得很低調卻很有事？ 認識臺灣常見有毒菇類

臺灣屬亞熱帶氣候，溼熱多雨的環境，最適合蕈菇類生長。一陣大雨後，山間、草地經常會長出朵朵小傘狀的蕈菇，雖然會讓人忍不住想摘下煮食，卻可能讓自身暴露於食品中毒的風險，近年來更已傳出多起食品中毒事件。食藥署說明，臺灣常被誤食的野生毒菇為「綠褶菇 (*Chlorophyllum molybdites*)」及「布雷白環蘑菇 (*Leucoagaricus bresadolae*)」，乍看之下與其他可食菇類似，卻與一般認知有毒菇類都很鮮豔的認知大相逕庭。

## 兩種常見野生毒菇的生长期與外型

主要生長的春季到夏季的綠褶菇 (*Chlorophyllum molybdites*)，常見於低海拔農地、草地或林地，屬於中大型菇類，菌蓋寬度可達5~20公分呈半球形，高度可達10~20公分，菌褶部位未成熟時為白色，成熟時逐步轉為黃綠色而得名「綠褶菇」。因整體外觀型態與可供食用之白色雨傘菇 (*Marolepiota procera*) 及雞肉絲菇 (*Macrolepiota albuminosa*) 相當接近，故民眾常誤以為是無毒菇類而誤食，是最常見毒菇誤食之種類。



另一種為布雷白環蘑菇 (*Leucoagaricus bresadolae*)，主要生長於春季及秋季，常見於低海拔之農地、草地或林地，菌蓋寬度可達3~8公分，呈半圓形至平展狀，中央略凹呈現暗褐色至灰紅色，高度約5.5~11公分，整體尺寸比綠褶菇略小，屬中型菇類，與一般常見食用香菇類似，也是常被誤食的品種之一。

## 中毒後，產生腸胃炎型症狀

上述兩種菇類誤食後，皆以腸胃炎型中毒症狀為主，可能會出現噁心、嘔吐、腹痛、血便或脫水等症狀，其中，綠褶菇毒性較高，誤食後約1~3小時便會出現中毒症狀，而布雷白環蘑菇則較晚，約3~7小時出現中毒症狀。食藥署叮嚀，誤食不明菇類後如出現身體不適症狀，應儘速就醫，並妥善保存剩餘食物檢體或拍照記錄，以利後續診斷和治療。

食藥署也提醒，大部分有毒野菇毒素無法透過加熱或其他加工方式去除，因此，在路邊遇到野生菇類千萬不可隨意摘採或食用，應秉持「不採不食」原則，以避免食品中毒的發生。

# 預防食品中毒 不生飲山泉水 不食用不明動植物

## 綠褶菇

V.S

## 雞肉絲菇

一次分清楚!

不可食用 ← 綠褶菇

注意!

雞肉絲菇 → 可食用



菌傘中央無凸起，常佈有褐色塊狀鱗片



菌褶一開始為白色，之後逐漸轉為黃綠色



無假根



菌柄上有菌環

菌傘

菌褶

假根

菌柄

菌傘中央有一堅硬凸起  
(肚臍凸)，無褐色塊狀鱗片



通常為白色



有延伸至  
底下白蟻窩的假根



無菌環



綠褶菇



雞肉絲菇

 FDA 食品藥物管理署  
Taiwan Food and Drug Administration

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊 名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地 址：臺北市南港區研究院路一段130巷109號 電 話：02-2787-8000 GPN：4909405233 ISSN：1817-3691

編輯委員：李明鑫、許朝凱、廖家鼎、陳俞妃、白美娟、蔡岳樟、吳正寧、張家榮、  
廖苑君、曾仁鴻、林澤揚、徐雅慧、董靜馨、林高賢、李啓豪

執行編輯：楊淑真  
美術編輯：郭儀君

出版年月：2024年4月26日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次