

民國76年
食品中毒發生狀況

行政院衛生署 印行

民國76年
食品中毒發生狀況

目 錄

一、民國七十六年台澎地區食品中毒發生狀況 ---- 1

(一) 月份發生狀況 -----	1
(二) 縣市發生狀況 -----	1
(三) 病因物質分佈狀況 -----	1
(四) 原因食品分佈狀況 -----	2
(五) 攝食場所分佈狀況 -----	2

二、民國七十六年食品中毒事件例 -----13

附錄一、食品中毒之判定 -----	18
附錄二、食品中毒處理之有關法令 -----	23
附錄三、食品中毒事件聯絡機關電話 -----	24

一、民國七十六年台澎地區食品中毒發生狀況

(一)月份發生狀況

七十六年各月份皆有中毒事件發生(表一)，但以9月份發生最多，共有13件，而以10月份之患者數最多。全年中毒案件總數為84件，患者數1505人，其中1人死亡。

(二)縣市發生狀況

除嘉義縣及花蓮縣未有中毒案例報告外，其餘各縣市均有食品中毒事件發生(表二)，其中以台中縣發生事件數最多，次為新竹市，台南縣及高雄市，而患者數以彰化縣居首，次為台中縣。

(三)病因物質分佈狀況

致病原因不明之比率已降至48.8% (七十五年56.5%)，其次為細菌性中毒佔47.6%，再其次為自然毒佔3.6% (表三及圖1)。細菌性中毒仍以腸炎弧菌居首，其次為病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌及仙人掌桿菌，而自然毒方面僅有組織胺中

毒案例。表四為中毒月份與致病原因分類統計表，細菌性中毒以九～十一月間發生最多，顯示秋季之飲食衛生需予注意。

(四)原因食品分佈狀況

原因食品不明比率已降至57.1%，比七十五年72.6%降低很多，而判明之原因食品中仍以魚貝類為最高佔17.9%，再其次為複合調理食品（如：便當、三明治等）、肉類及其加工品、穀類及其加工品等（表五及圖2）。表六為月份與中毒原因食品分類統計表。

(五)攝食場所分佈狀況

發生食品中毒之主要場所仍為自宅，佔46.4%（七十五年為54.8%），其次為餐廳及學校，而患者出現最多之場所則在學校（表七及圖3）。因此除應加強宣導自宅於辦理宴客餐點時之各項調理衛生安全之知識外，學校之餐飲衛生管理亦亟需予以加強。

表一 台澎地區食品中毒月份發生狀況統計表(民國76年)

	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
件數	84	4	2	6	11	3	8	11	5	13	11	7	3
患者數	1505	101	7	49	70	110	175	136	61	225	460	89	22
死者數	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0

表二 台澎地區各縣市食品中毒事件統計表(民國76年)

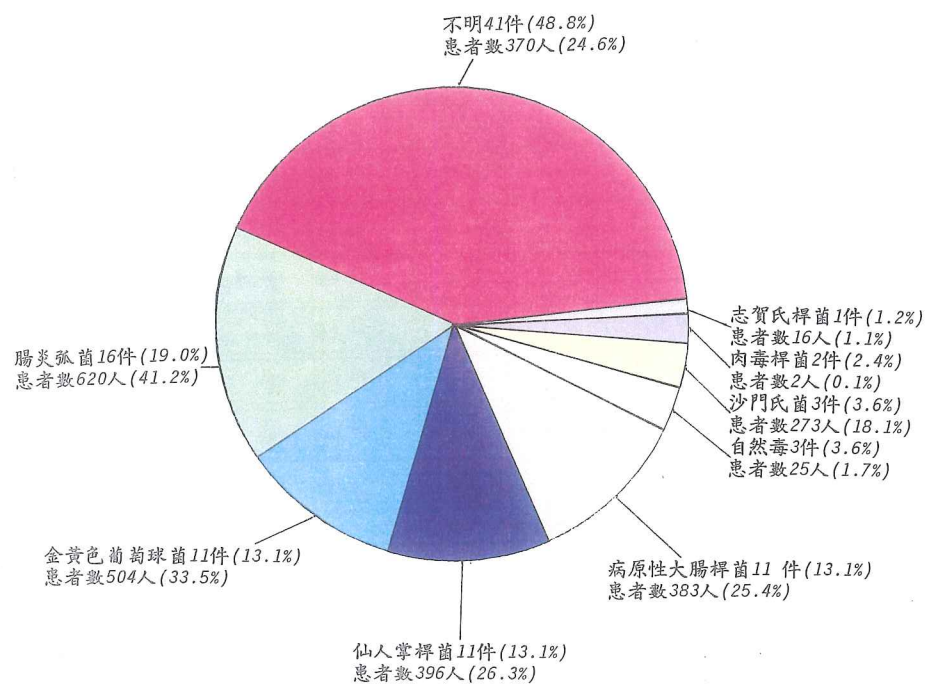
縣市	件數	患者數	死者數
基隆市	2	78	0
台北市	3	83	0
台北縣	4	20	0
宜蘭縣	3	19	0
桃園縣	5	63	0
新竹縣	4	44	0
新竹市	8	140	1
苗栗縣	2	105	0
台中縣	11	176	0
台中市	4	42	0
彰化縣	4	343	0
南投縣	4	22	0
雲林縣	1	1	0
嘉義縣	0	0	0
嘉義市	2	25	0
台南縣	8	117	0
台南市	2	11	0
高雄縣	3	19	0
高雄市	8	45	0
澎湖縣	1	22	0
屏東縣	2	28	0
台東縣	3	102	0
花蓮縣	0	0	0
合計	84	1505	1

表三 台澎地區食品中毒發生狀況與病因物質分類統計表(民國76年)

	件數	患者數	死者數	件數(%)	患者數(%)	死者數(%)
總數	84	1505	1	100.0	100.0	100.0
病因物質判明總數	43	1135	0	51.2	75.4	0
細菌	總數	40 ⁽¹⁾	1110 ⁽²⁾	0	47.6	73.8
	腸炎弧菌 ^{*(3)}	16	620	0	19.0	41.2
	沙門氏菌 [*]	3	273	0	3.6	18.1
	病原性大腸桿菌 [*]	11	383	0	13.1	25.4
	金黄色葡萄球菌 [*]	11	504	0	13.1	33.5
	仙人掌桿菌 [*]	11	396	0	13.1	26.3
	肉毒桿菌	2	2	0	2.4	0.1
	志賀氏桿菌	1	16	0	1.2	1.1
	化學物質	0	0	0	0	0
	農藥	0	0	0	0	0
自然毒	總數	3	25	0	3.6	1.7
	植物性	0	0	0	0	0
	麻痺性貝毒	0	0	0	0	0
	河豚毒	0	0	0	0	0
	組織胺	3	25	0	3.6	1.7
未檢出	29	217	1	34.5	14.4	100.0
無檢體	12	153	0	14.3	10.2	0

註：(1)總數=各項致病原因細菌中毒件數總和(55)-重覆計數(15)
 (2)總數=細菌性中毒患者總數(2194)-重覆計數(1084)
 (3)*表同事件混合感染

圖 1 病因物質分佈狀況圖



表四 台澎地區中毒月份與致病原因分類統計表(民國76年)

單位:件

	總數	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
總數	84	4	2	6	11	3	8	1	5	13	11	7	3
細菌	40 ⁽¹⁾	1	0	3	5	2	4	4	2	6	6	6	1
腸炎弧菌	16	0	0	0	3 ⁽²⁾	1*	2*	2*	0	0	5*	3*	0
沙門氏菌	3	0	0	0	1	0	0	1*	0	0	1*	0	0
病原性大腸桿菌	11	0	0	0	1	0	1*	2*	1*	2*	2*	1*	1
金黃色葡萄球菌	11	1	0	0	0	1	1	0	1*	4*	1*	2*	0
仙人掌桿菌	11	0	0	2	1*	1*	1	1	0	1	2*	2*	0
肉毒桿菌	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0
志賀氏桿菌	1	0	0	0	0	0	0	1*	0	0	0	0	0
化學物質	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
農藥	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
自然	3	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
植物性	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
麻痺性貝毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
河豚毒	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
毒組	3	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
未檢出	29	1	1	3	5	1	3	4	2	3	4	1	1
無檢體	12	2	0	0	1	0	1	3	0	4	1	0	0

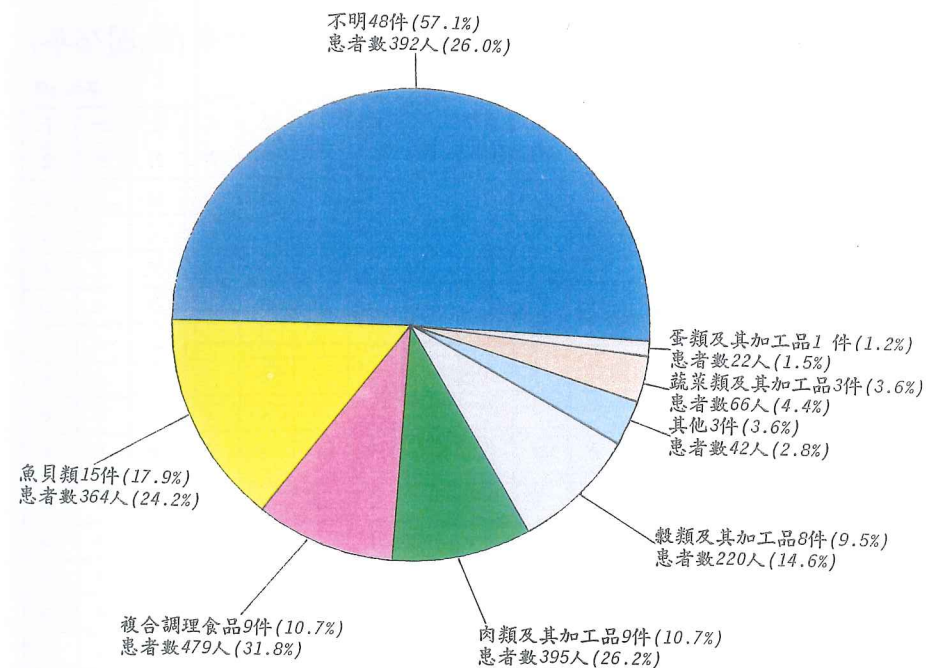
註: (1)總數=各項致病原因細菌中毒件數總和(55)-重複計數(15)
(2)*表同事件混合感染

表五 台澎地區食品中毒與其原因食品分類統計表(民國76年)

		件數	患者數	死者數	件數 (%)	患者數 (%)	死者數 (%)
總數		84 ⁽¹⁾	1505 ⁽²⁾	1	100.0	100.0	100.0
原因食品判明總數		36	1113	0	42.9	74.0	0
魚貝類	總數	15	364	0	17.9	24.2	0
	貝類	2	57	0	2.4	3.8	0
	河豚	0	0	0	0	0	0
	其他 ^{*(3)}	13	307	0	15.5	20.4	0
魚貝類加工品	總數	0	0	0	0	0	0
	魚肉煉製品	0	0	0	0	0	0
	其他	0	0	0	0	0	0
肉類及其加工品 [*]		9	395	0	10.7	26.2	0
蛋類及其加工品 [*]		1	22	0	1.2	1.5	0
乳類及其加工品		0	0	0	0	0	0
穀類及其加工品 [*]		8	220	0	9.5	14.6	0
蔬菜類及其加工品	總數	3	66	0	3.6	4.4	0
	豆類	1	3	0	1.2	0.2	0
	菇類	0	0	0	0	0	0
	其他	2	63	0	2.4	4.2	0
糕餅、糖果類		0	0	0	0	0	0
複合調理食品		9	479	0	10.7	31.8	0
其他		3	42	0	3.6	2.8	0
原因食品不明總數		48	392	1	57.1	26.0	100.0

註：(1)總數=各項中毒原因食品件數總和(96)-重覆計數(12)
 (2)總數=各項中毒原因食品患者總數(1980)-重覆計數(475)
 (3)*表同事件原因食品

圖2 原因食品分佈狀況圖



表六 台澎地區月份與中毒原因食品分類統計表(民國76年)

單位：件

	總數	一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
總數	84 ⁽¹⁾	4	2	6	11	3	8	11	5	13	11	7	3
魚類	總數	15	0	1	0	2	1	1	2	1	1	2	3
貝類	貝類	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1*	0
河豚	河豚	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他	其他	13	0	1	0	2 ⁽²⁾	0	1*	2*	1	1*	2*	1
魚貝類加工品	總數	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚肉煉製品	魚肉煉製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他	其他	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉類及其加工品	肉類及其加工品	9	0	0	0	1*	1	2*	1*	1*	1*	2*	0
蛋類及其加工品	蛋類及其加工品	1	0	0	0	0	0	0	0	1*	0	0	0
乳類及其加工品	乳類及其加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及其加工品	穀類及其加工品	8	0	0	1	0	0	2*	1	1*	2*	1*	0
蔬菜類及其加工品	總數	3	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0
豆類	豆類	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
菇類	菇類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其他	其他	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0
糕餅、糖果類	糕餅、糖果類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
複合調理食品	複合調理食品	9	1	0	1	0	0	0	0	3	1	2	1
其他	其他	3	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0
不明	不明	48	3	1	4	8	1	5	7	3	7	6	1

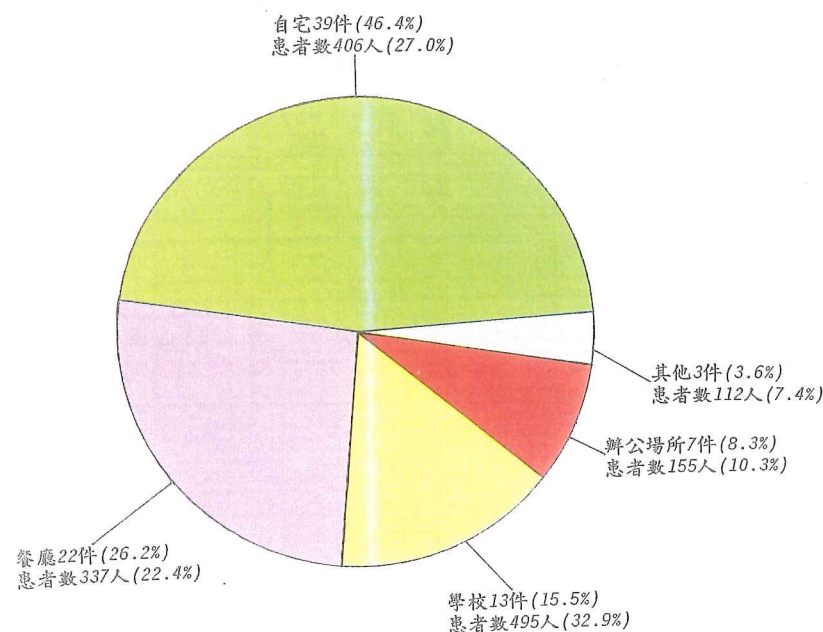
註：(1)總數=各項中毒原因食品件數總和(96)-重複計數(12)

(2)*表同事件原因食品

表七 台澎地區食品中毒事件攝食場所分佈狀況統計表(民國76年)

數目 攝食場所	件數	患者數	死者數
自 宅	39	406	1
餐 廳	22	337	0
學 校	13	495	0
辦公場所	7	155	0
其 他	3	112	0
合 計	84	1505	1

圖3 攝食場所分佈狀況圖



二、民國七十六年食品中毒事件例

§ 事例一：嬰兒肉毒桿菌中毒

(一)致病原因食品：不明

(二)病因物質：肉毒桿菌

(三)事件經過：76年3月間台北縣一名三個月大之女嬰因高燒、咳嗽、吮吸力及活動力差，經開業醫師治療未見改善後，轉至台北市三軍總醫院診治，結果於其血液及糞便中均分離出肉毒桿菌B型毒素。病人出生後僅以母乳哺育，並未添加其他副食品。

(四)污染來源：不明。由國外文獻資料顯示嬰兒肉毒桿菌症之主要成因係嬰兒不慎食入肉毒桿菌孢子，該種孢子特別容易於一歲以下嬰兒之腸管道發芽產生毒素而致病，可能之污染源主要為塵埃及蜂蜜。

(五)出現症狀：便秘、吮吸力差、眼瞼下垂、瞳孔對光反應遲鈍、四肢活動力差。

(六)預防方法：一歲以下嬰兒避免餵食蜂蜜及含蜂蜜之食品。

§ 事例二：肉毒桿菌中毒

(一)致病原因食品：不明

(二)病因物質：肉毒桿菌

(三)事件經過：76年8月間雲林縣一名女童因出現噁心、頭昏、倦怠等症狀，被送至彰化基督教醫院診治。結果於病人之糞便檢體中分離出B型肉毒桿菌。

(四)污染來源：不明。肉毒桿菌屬革蘭氏陽性、嫌氣性菌常分佈於土壤、海、湖、川之泥沙中，在缺氧狀態下易增殖而產生毒素。其芽胞耐熱性甚強，因此罐裝食品、香腸、火腿等如加工或儲存不當，則原存在之肉毒桿菌芽胞即可能發芽並產生毒素，若攝食前未經充分加熱(100°C ，10分鐘以上)，則人體攝食後極易發生中毒現象。肉毒桿菌毒素分為A、B、C、D、E、F、G等七型，其中A、B、E型為最常見之中毒原因。

(五)出現症狀：頭暈、複視或視力模糊、口乾、吞嚥困難、四肢無力、嘔吐、便秘、昏睡。

(六)預防方法：食品製造業者應注意所使用

之食品原料應充分洗淨除菌；製造香腸、火腿類食品時應注意亞硝酸鹽之添加量是否足夠且均勻；pH值大於4.6之低酸性罐頭食品應充分殺菌。消費者需注意罐製食品、香腸、火腿等食品在食用前最好於 100°C 加熱10分鐘以上；絕對不可食用已膨脹或有異味之真空包裝及罐頭食品，以確保安全。

§ 事例三：腸炎弧菌中毒

(一)致病原因食品：魚

(二)病因物質：腸炎弧菌

(三)事件經過：76年11月中旬台中縣某人雇外燴廚師至其住宅處，辦六桌酒席宴請親友約50人，次日凌晨起陸續有食客12人發生嘔吐、腹瀉、腹痛等現象。結果衛生單位於喜宴之剩餘食品，包括生魚片、香菇鱒魚及花跳魚湯均檢出腸炎弧菌。

(四)污染來源：推測魚未充分洗淨且加熱不足之故。腸炎弧菌為革蘭氏陰性桿菌，為一種好鹽菌，繁殖迅速約10分鐘增殖

一次。生鮮魚貝類常帶有此菌，如清洗不完全或加熱不足，腸炎弧菌即快速增加至足以使人發病之菌量。其他食品如染有此菌，通常是受帶原之海鮮類或處理過海鮮類之器具容器所污染。

- (五)出現症狀：腹瀉、腹痛、嘔吐、頭痛。
- (六)預防方法：生鮮魚貝類以自來水充份清洗後冷藏，食用前充分加熱煮熟，避免生食，熟食及生食所使用之容器、刀子、砧板應分開勿混用。

§ 事例四：金黃色葡萄球菌中毒

- (一)致病原因食品：便當
- (二)病因物質：金黃色葡萄球菌
- (三)事件經過：76年9月下旬台北市某高中師生398人於中午購食便當後，有22人陸續發生上吐下瀉現象。結果便當中之菜餚，包括菜脯蛋、排骨肉、白飯、雞捲均檢出金黃色葡萄球菌。
- (四)污染來源：推測係因製造業者手部不潔而於製造過程中污染食品。本菌為革蘭氏陽性菌，於15~40℃均能繁殖產生腸

毒素，常存在於人體皮膚、毛髮、口腔、鼻、喉等粘膜，尤其是化膿之傷口。火腿等肉製品、乳製品、便當、魚貝類、生菜沙拉等如調理不當，人體攝食後極易引發金黃色葡萄球菌中毒。

- (五)出現症狀：嘔吐、腹痛、腹瀉。
- (六)預防方法：身體有化膿傷口、咽喉炎、濕疹者，不得從事食品之製造調理工作。調理食品時應戴帽子及口罩，並注意手部之清潔及消毒，食品不立即供食時應保存於5℃以下。

建議：團體購食便當時，應多購一個便當置冰箱冷藏，以備萬一發生食品中毒現象時供檢驗之用。本案所以能迅速找出致病原因，便是因該高中多購一個便當，案發後立即將該便當送驗之故。

附錄：一、食品中毒之判定

(一)何謂食品中毒

食品中毒係指因攝食污染有病原性微生物、有毒化學物質或其他毒素之食品而引起之疾病，主要引起消化及神經系統之異常現象，最常見之症狀有嘔吐、腹瀉、腹痛等。一般可分類為細菌性食品中毒、化學性食品中毒及天然毒素食品中毒。

(二)列入統計之食品中毒事件

- 1.二人以上(包括二人)攝取相同食品而發生相似之症狀，並且自可疑之食餘檢體或人體檢體(如糞便、嘔吐物、血液等)中分離出相同類型之致病原因。
- 2.一人以上攝食含肉毒桿菌毒素或急性化學物質之食品而引起中毒。
- 3.二人以上攝取相同食品而發生相似之症狀，但無檢體或未檢出致病原因。

註：不法之徒於食品中下毒以達勒索目的之事件，因屬刑事案件，不列入統計。

(三)常見細菌性食品中毒確證之指標

致病菌	臨床症狀	檢驗依據
1. 仙人掌桿菌 <u>Bacillus cereus</u>	a 潛伏期1—16小時。 b 腸胃症狀。	a 致病食品每克可分離出 $\geq 10^5$ 個細菌。 或b 從病人之糞便分離出致病菌。
2. 肉毒桿菌 <u>Clostridium botulinum</u>	a 潛伏期18—96小時。 b 視力模糊複視、食嚥困難、言語困難、呼吸麻痺、心臟衰竭、胃腸症狀不明顯，意識清楚，死亡率高。	a 從患者血清、糞便或致病食品中測出肉毒桿菌。 b 從患者糞便或致病食品中分離出肉毒桿菌。 或c 流行病學上，病患發生與致病食品消耗情況一致。
3. 產氣莢膜桿菌 <u>Clostridium perfringens</u>	a 潛伏期8—22小時。 b 下消化道之症狀較明顯，主要為下痢，較少嘔吐或發燒。	a 從患者糞便及致病食品中分離出相同抗原型之致病菌。 或b 從大多數患者糞便中分離相同抗原型之致病菌，此致病菌不可能從對照者之糞便中分離出。 或c 致病食品之檢體每克可分離出 $\geq 10^5$ 個致病菌。

4. 病原性大腸桿菌 <u>Pathogenic Escherichia coli</u>	a 潛伏期6—36小時。 b 腸胃症狀主要為下痢。	a 從患者糞便及致病食品中分離出相同抗原型之致病菌。且此種致病菌不可能從對照者之糞便中分離出。 或b 每克致病食品中分離出 $\geq 10^5$ 個致病菌。 或c 從大多數患者糞便中分離出相同抗原型之致病菌，經證明可產生腸毒素者或能以特殊實驗室方法發生感染者。
5. 沙門氏菌 <u>Salmonella spp.</u>	a 潛伏期6—48小時。 b 腸胃症狀主要為下痢。	a 從致病食品中分離出沙門氏菌。 或b 從患者糞便中分離出沙門氏菌。
6. 志賀氏桿菌 <u>Shigella spp.</u>	a 潛伏期7—66小時。 b 腸胃症狀主要為下痢。	a 從致病食品中分離出志賀氏桿菌。 或b 從患者糞便中分離出志賀氏桿菌。

7. 金黄色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	a 潜伏期1-7小時。 b 腸胃症狀主要為嘔吐。	a 從致病食品中測出腸毒素。 或 b 所有患者之糞便或嘔吐物中可分離出相同噬菌型之致病菌，亦可從致病食品及食品製造者之皮膚或鼻孔分離出相同噬菌型之致病菌。 或 c 每克致病食品中可分離出 $\geq 10^5$ 個致病菌。
8. 腸炎弧菌 <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	a 潜伏期12-24小時。 b 腸胃症狀主要為下痢。	a 從致病食品(通常為海鮮)中可分離出致病菌。 或 b 從患者糞便中分離出致病菌。

附錄二、食品中毒處理之有關法令

(一) 食品衛生管理法

第十六條 醫療院、所診治病人時發現有食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

(二) 醫療法

第二十二條 醫療機構應依法令規定或依衛生主管機關之通知，提出報告，並接受衛生主管機關對其人員配置，構造、設備、醫療收費、醫療作業、衛生安全、診療記錄等之檢查及資料蒐集。

註：違反第二十二條規定者，依同法第七十六條第一項規定，處二千元以上一萬元以下罰鍰，並得責令限期改善。但情節輕微者，得先予警告處分。

附錄三：食品中毒事件聯絡機關電話

一旦發生食品中毒時，請通知所在衛生局，衛生處或行政院衛生署食品衛生處。

衛生機關名稱	電話
衛生署食品衛生處	(02)3965625
台灣省政府衛生處	(049)325785
台北市政府衛生局	(02)5115474,5429446
高雄市政府衛生局	(07)2716277
台北縣衛生局	(02)9557155轉七課
桃園縣衛生局	(03)3370930
新竹縣衛生局	(035)260184
新竹市衛生局	(035)259654轉七課
苗栗縣衛生局	(037)265891轉七課
台中縣衛生局	(045)275300
台中市衛生局	(04)2247616
南投縣衛生局	(049)231994

彰化縣衛生局	(047)235405
雲林縣衛生局	(055)322928
嘉義縣衛生局	(05)2222825轉七課
嘉義市衛生局	(05)2223640轉七課
台南縣衛生局	(06)6335423
台南市衛生局	(06)2679783
高雄縣衛生局	(07)7433033
屏東縣衛生局	(08)7361221轉七課
台東縣衛生局	(089)310400
花蓮縣衛生局	(038)226400
宜蘭縣衛生局	(039)322634轉七課
基隆市衛生局	(032)230181轉七課
澎湖縣衛生局	(06)9272162轉七課

中華民國七十七年五月印行

行政院衛生署食品衛生處

總編輯：劉廷英

審稿：陳樹功、王有忠、黃淑鈴

撰稿：鄭瑞芬

出版地點：行政院衛生署

台北市愛國東路100號