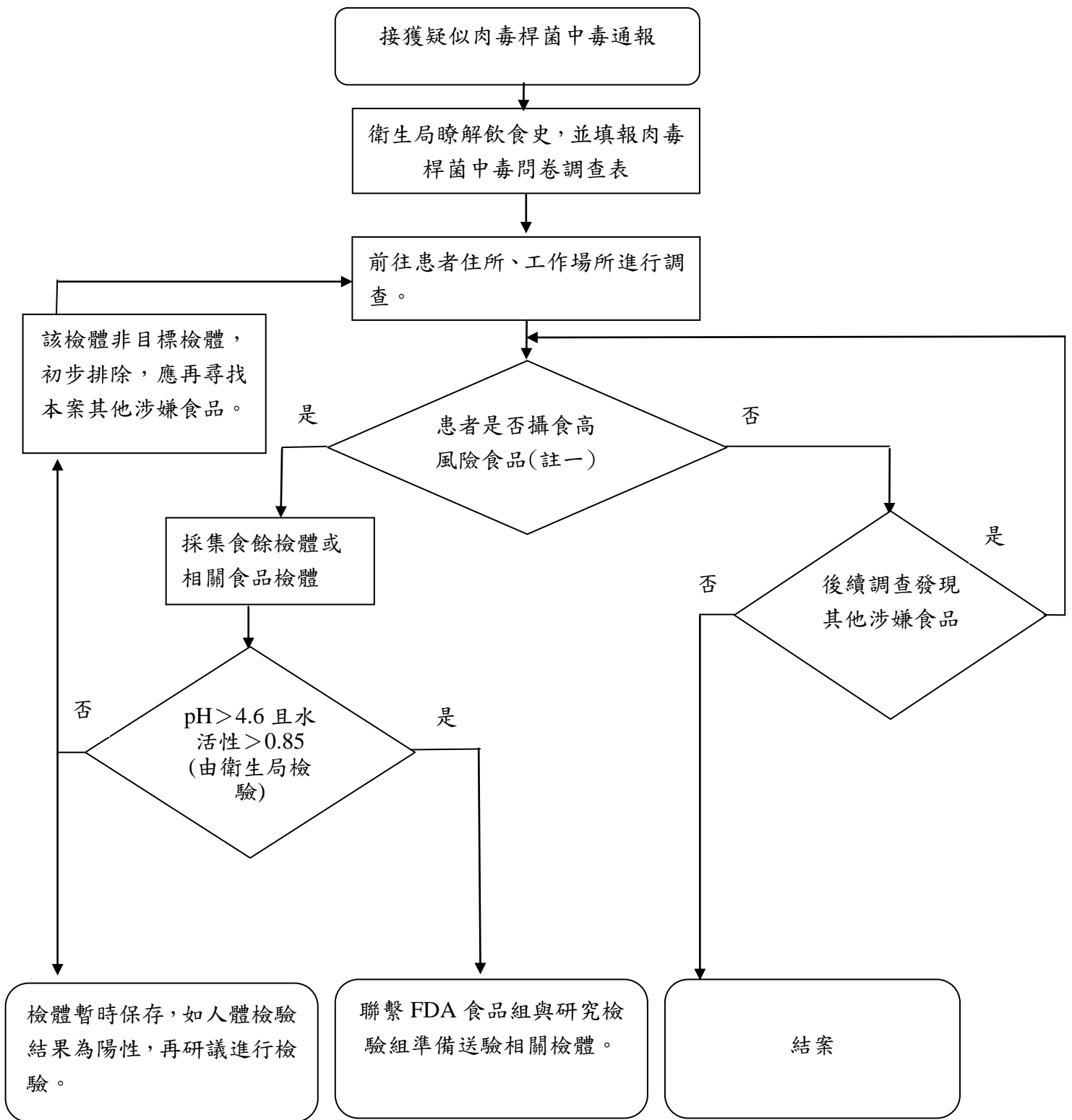


疑似肉毒桿菌中毒案件處理原則

肉毒桿菌生長環境特殊，與一般病原菌有很大的差異，因此發生疑似肉毒桿菌中毒案件時，應依據疫調結果，針對個案單獨攝食之食品進行採樣，若為肉毒桿菌易生長之高風險食品（如低酸性罐頭、真空包裝、調氣包裝等無氧狀態之食品），應優先送驗，案件處理原則如下：

- 一、**地方政府**衛生局立即調查個案過去**五日**內之飲食史及旅遊史。
- 二、人體檢體採樣與檢驗：**由地方政府衛生局進行個案檢體採樣，送至 CDC 檢驗。**
- 三、食品檢體採樣與檢驗：
 - （一）由**地方政府**衛生局食品（藥）科（處、課）進行食餘檢體或嫌疑食品採樣。
 - （二）依據「疑似肉毒桿菌中毒處理流程及檢體採檢原則」進行篩檢。
 - （三）採樣檢體中若有高風險食品，應儘速檢同食品中毒事件調查簡速報告單，送中央主管機關檢驗。高風險食品包括：
 1. 低酸性罐頭食品(係指其內容物 pH 值大於 4.6 且水活性大於 0.85 之罐頭食品，如鮪魚罐、肉醬罐、花生罐、麵筋罐等)。
 2. 真空包裝食品（係指脫氣密封於密閉容器內之食品，如真空包裝豆干、滷素肚、素肉等）。
 3. 調氣包裝食品（係指降低氧氣濃度密封於密閉容器內之食品，如調氣包裝豆干、滷素肚、素肉等）。
 4. 醃漬類食品（係指添加精鹽、砂糖、味精、酸味料、調味料等醃漬而成之食品，如醃漬蚵、泡菜、醬瓜等）。
 - （四）當人體檢體檢驗結果確認為肉毒桿菌中毒，採檢之所有食品檢體

均須檢同食品中毒事件調查簡速報告單，送中央主管機關檢驗。



註一：高風險食品如

1. 低酸性罐頭(如鮪魚罐、肉醬罐、花生罐、麵筋罐等)
2. 真空包裝(如真空包裝豆干、滷素肚、素肉)
3. 填氣包裝(如填氣包裝豆干、滷味)
4. (自行)醃漬類(如自行醃漬蚵、泡菜、醬瓜等)

圖：FDA 肉毒桿菌中毒案件採檢送驗原則