*健康是您的權利 保健是您的責任*

行政院衛生署 編印
統一編號 :016099850010
92.5.50000

# 91

中華民國九十一年台灣地區

# 食品中毒發生狀況

# 序

民國九十一年台灣地區食品中毒發生案件共 262 件，患者數 5,566 人，死亡人數 1 人。死亡之 1 人，為食用有毒之不知名螺類後中毒死亡。與 90 年食品中毒件數 178 件、患者數 2,955 人比較，件數增加 84 件(47.2%)、患者數增加 2611 人(88.4%)。

分析九十一年食品中毒仍以細菌性食品中毒佔大多數，腸炎弧菌仍居第一，其次為金黃色葡萄球菌及沙門氏桿菌。腸炎弧菌中毒，主要原因食品為受汙染之水產品或是因生、熟食交互汙染而發生；金黃色葡萄球菌中毒，常因料理食品時，調理人員個人之衛生習慣不良以致汙染食品；沙門氏桿菌中毒則多源自受汙染之肉類、蛋類等高蛋白食品。針對此類細菌性食品中毒，其預防之道為必須遵守：「清潔」、「迅速」、「加熱或冷藏」及「避免疏忽」四大原則。

九十一年食品中毒案件中，特別值得提出的是在九十一年食品中毒案件中，學校發生食品中毒案件數計 51 件、患者數高達 3,230 人，與九十年學校發生之食品中毒案件數 36 件、患者數 936 人相比較，件數增加 15 件（41.7%），患者數增加 2,294 人（245%）。

因此，衛生署特別呼籲各級學校，不論是自辦餐飲或外購盒餐，為預防食品中毒事件發生，自辦餐飲部分應加強要求所使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，不購買不經加熱即可食用之食物（如荷包蛋、三色蛋等有潛在危害之食物），並定期透過教育訓練落實從業人員個人衛生管理及正確

的清洗消毒觀念等措施。而學校外購盒餐部分除應選擇優良餐盒食品廠商外，亦應選擇運送車程適當及貯存效果良好之廠商；盒餐送達學校時，校方驗收人員應做初步抽驗，檢視其內容、味道、包裝、標示等，如有衛生安全之虞時，即應予退還。另亦應指導學生，如發現進食之盒餐有異味或異樣時，應立即向學校行政人員報告，並建立留驗制度，以備查驗等措施。

每當食品中毒發生後，地方衛生單位工作同仁所組成的「食因性疾病案件調查防治小組」均能通力合作，仔細調查，而本署藥物食品檢驗局與疾病管制局在檢驗工作方面之辛勞、調查工作之協助與支援，充分發揮維護國民飲食安全之職責，皆值得嘉許。

預防食品中毒係食品衛生管理之重大工作，需要消費者、業者及政府之間，相互努力與配合，同時並應加強國民之飲食教育工作，讓全體國民皆有正確之飲食衛生知識，才能有效避免食品中毒之發生，確保國民健康。

署長

陳建仁 謹識

中華民國九十二年四月

# 目　　錄


署長序

壹、民國九十一年台灣地區食品中毒發生狀況

一、月別發生狀況.....1

二、縣市別發生狀況.....2

三、病因物質分類狀況.....3

四、原因食品分類狀況.....9

五、攝食場所分類狀況.....13

六、食品被汙染或處置錯誤之場所分類狀況.....15

七、病因物質相對原因食品發生狀況.....16

八、食品中毒之原因分類狀況.....18

貳、民國九十一年食品中毒案例.....20

附錄一：民國七十年至九十一年台灣地區食品中毒發生狀況...40

附錄二：食品中毒案件聯絡機關電話.....46

# 壹、民國九十一年台灣地區食品中毒發生狀況

## 一、月別發生狀況

九十一年各月份發生食品中毒案件如表一所示，大多數案件集中發生於六月至十一月（共 183 件，佔全年 69.8%），與九十年集中於七月至十月(88 件，佔全年 49.4%)的情形類似，全年中毒案件總數 262 件，中毒人數 5,566 人，死亡人數 1 人。

**表一 台灣地區食品中毒案件月別統計表（民國 91 年）**

| 月別 | 件數 | 患者數 | 死者數 |
|---|---|---|---|
| 1月 | 12 | 198 | 0 |
| 2月 | 5 | 52 | 0 |
| 3月 | 17 | 321 | 0 |
| 4月 | 8 | 121 | 0 |
| 5月 | 19 | 212 | 1 |
| 6月 | 30 | 643 | 0 |
| 7月 | 26 | 313 | 0 |
| 8月 | 36 | 424 | 0 |
| 9月 | 40 | 1,899 | 0 |
| 10月 | 29 | 384 | 0 |
| 11月 | 22 | 430 | 0 |
| 12月 | 18 | 569 | 0 |
| 合計 | 262 | 5,566 | 1 |

## 二、縣市別發生狀況

依食品中毒發生所在地點計，全年發生食品中毒案件數最多者，爲台北縣（45 件，見表二），其次，爲台北市（35 件），再其次，爲宜蘭縣（24 件）。



**表二 台灣地區各縣市食品中毒案件統計表（民國 91 年）**

| 縣市別 | 件數 | 患者數 | 死者數 | 病因物質判明 | | 原因食品判明 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 件數 | % | 件數 | % |
| 台北市 | 35 | 344 | 0 | 11 | 31.4 | 3 | 8.6 |
| 高雄市 | 16 | 185 | 1 | 7 | 43.8 | 2 | 12.5 |
| 宜蘭縣 | 24 | 211 | 0 | 18 | 75.0 | 0 | 0 |
| 基隆市 | 2 | 8 | 0 | 2 | 100.0 | 0 | 0 |
| 台北縣 | 45 | 1,244 | 0 | 15 | 33.3 | 4 | 8.9 |
| 桃園縣 | 13 | 386 | 0 | 5 | 38.5 | 1 | 7.7 |
| 新竹縣 | 11 | 137 | 0 | 8 | 72.7 | 5 | 45.5 |
| 新竹市 | 3 | 34 | 0 | 1 | 33.3 | 0 | 0 |
| 苗栗縣 | 7 | 79 | 0 | 5 | 71.4 | 0 | 0 |
| 台中市 | 7 | 199 | 0 | 6 | 85.7 | 0 | 0 |
| 台中縣 | 16 | 241 | 0 | 10 | 62.5 | 2 | 12.5 |
| 彰化縣 | 5 | 98 | 0 | 4 | 80.0 | 2 | 40.0 |
| 南投縣 | 6 | 67 | 0 | 2 | 33.3 | 1 | 16.7 |
| 雲林縣 | 7 | 643 | 0 | 5 | 71.4 | 3 | 42.9 |
| 嘉義縣 | 1 | 169 | 0 | 1 | 100.0 | 1 | 100.0 |
| 嘉義市 | 6 | 77 | 0 | 4 | 66.7 | 2 | 33.3 |
| 台南市 | 2 | 536 | 0 | 0 | 0 | 1 | 50.0 |
| 台南縣 | 2 | 158 | 0 | 1 | 50.0 | 0 | 0 |
| 高雄縣 | 9 | 71 | 0 | 3 | 33.3 | 2 | 22.2 |
| 屏東縣 | 19 | 261 | 0 | 6 | 31.6 | 4 | 21.1 |
| 台東縣 | 6 | 153 | 0 | 4 | 66.7 | 3 | 50.0 |
| 花蓮縣 | 15 | 178 | 0 | 5 | 33.3 | 1 | 6.7 |
| 澎湖縣 | 3 | 79 | 0 | 1 | 33.3 | 1 | 33.3 |
| 金門縣 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 連江縣 | 2 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 總計 | 262 | 5,566 | 1 | 124 | [a]47.3 | 38 | [b]14.5 |

a：係病因物質平均判明率。b：係原因食品平均判明率。

中毒人數最多者爲台北縣（1244 人），其次爲雲林縣（643 人），再其次爲台南市（536 人）。台北縣病因物質判明數百分比別爲 33.3%，原因食品判明數百分比爲 8.9%；台北市及宜蘭縣病因物質判明件數百分比分別爲 31.4%及 75.0%，原因食品判明比率，台北市爲 8.57%，宜蘭縣爲 0%。

## 三、病因物質分類狀況

九十一年食品中毒案件中，病因物質判明件數爲 124 件，判明率 47.3%（表三，圖一（A））。病因物質判明案件中（表三-1，圖一（B）），細菌性食品中毒案件計 111 件，佔病因物質判明案件之 89.5%。其中腸炎弧菌所引起的件數最高，計 86 件，佔判明案件之 69.4%，其次，爲金黃色葡萄球菌 18 件，佔 14.5%，及沙門氏桿菌 6 件，佔 4.8%。腸炎弧菌中毒件數比例，較去年增加 8.9%（九十年腸炎弧菌佔 60.5%，八十九年佔 65.6%，八十八年 78.1%，八十七年佔 87.2%，八十六年佔 88.9%，八十五年佔 82.0%，八十四年佔 58.2%）；而金黃色葡萄球菌食品中毒(18 件)仍居第二位，佔判明案件之 14.5%，較去年增加 4.0%(九十年 10.5%)，均值得注意。沙門氏桿菌食品中毒居第三位(6 件)，佔判明案件之 4.8%，較去年減少 5.7%(九十年 10.5%)。本年天然毒素所造成之食品中毒有河豚毒 3 件、組織胺 8 件，河豚毒素中毒案件 3 件共 7 人中毒，1 人死亡，其中 2 件分別爲食用市售魚乾及醃漬魚，1 件爲民眾食用友人自澎湖海域撈獲之不知名螺類後中毒並造成 1 人死亡，其食餘檢體事後經鑑別爲「疣織紋螺」及「粗果織紋螺」(見案例六)，具河豚毒素及去氫河豚毒素成分。



由月別與病因物質分類表（表四）可知，細菌性中毒以五月至十月發生件數最多，顯示高溫季節，細菌容易繁殖，如有疏忽，易導致中毒案件，因此在夏日，民眾更應留意烹調及貯存食品之衛生安全。

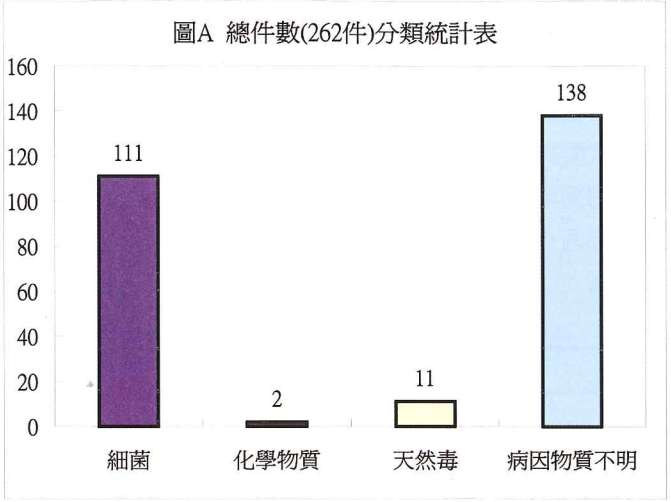
## 表三　台灣地區食品中毒發生狀況與病因物質分類統計表
## (民國91年)

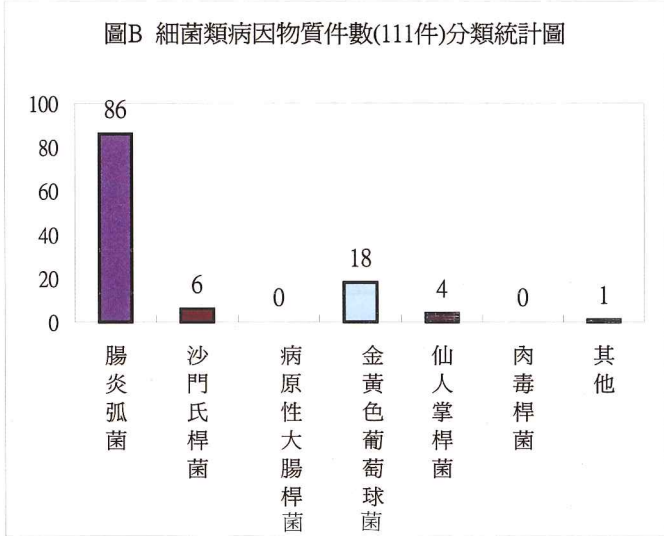
| 病因物質 | | 件數 | 患者數 | 死者數 | 件數% | 患者數% | 死者數% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 總計 | | 262 | 5,566 | 1 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |
| 病因物質判明合計 | | 124 | 3,196 | 1 | 47.3 | 57.4 | 100.0 |
| 細菌 | 共計* | 111 | 2,752 | 0 | 42.4 | 49.4 | 0 |
| | 腸炎弧菌 | 86 | 2,014 | 0 | 32.8 | 36.2 | 0 |
| | 沙門氏桿菌 | 6 | 30 | 0 | 2.3 | 0.5 | 0 |
| | 病原性大腸桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 金黃色葡萄球菌 | 18 | 853 | 0 | 6.9 | 15.3 | 0 |
| | 仙人掌桿菌 | 4 | 160 | 0 | 1.5 | 2.9 | 0 |
| | 肉毒桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 1 | 50 | 0 | 0.4 | 0.9 | 0 |
| 化學物質 | 共計 | 2 | 216 | 0 | 0.8 | 3.9 | 0 |
| | 農藥 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 重金屬 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 2 | 216 | 0 | 0.8 | 3.9 | 0 |
| 天然毒 | 共計 | 11 | 228 | 1 | 4.2 | 4.1 | 100.0 |
| | 植物性 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 麻痺性貝毒 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 河豚毒 | 3 | 7 | 1 | 1.1 | 0.1 | 100.0 |
| | 組織胺 | 8 | 221 | 0 | 3.1 | 4.0 | 0 |
| | 黴菌毒素 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他病因物質 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 病因物質不明合計 | | 138 | 2,370 | 0 | 52.7 | 42.6 | 0 |
| | 未檢出 | 110 | 1,612 | 0 | 42.0 | 29.0 | 0 |
| | 無檢體 | 28 | 758 | 0 | 10.7 | 13.6 | 0 |

*細菌性中毒件數總和減重複計數之值



## 圖一 民國九十一年台灣地區食品中毒病因物質案件統計圖



## 表三-1 台灣地區食品中毒案件病因物質判明分類表(民國91年)

| 病因物質 | | 件數 | 患者數 | 死者數 | 件　數% | 患者數% | 死者數% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 病因物質判明合計 | | 124 | 3,196 | 1 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |
| 細 | 共計* | 111 | 2,752 | 0 | 89.5 | 86.1 | 0 |
| | 腸炎弧菌 | 86 | 2,014 | 0 | 69.4 | 63.0 | 0 |
| | 沙門氏桿菌 | 6 | 30 | 0 | 4.8 | 0.9 | 0 |
| | 病原性大腸桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 金黃色葡萄球菌 | 18 | 853 | 0 | 14.5 | 26.7 | 0 |
| | 仙人掌桿菌 | 4 | 160 | 0 | 3.2 | 5.0 | 0 |
| | 肉毒桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菌 | 其他 | 1 | 50 | 0 | 0.8 | 1.6 | 0 |
| 化 | 共計 | 2 | 216 | 0 | 1.6 | 6.8 | 0 |
| 學 | 農藥 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 物 | 重金屬 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 質 | 其他 | 2 | 216 | 0 | 1.6 | 6.8 | 0 |
| 天 | 共計 | 11 | 228 | 1 | 8.9 | 7.1 | 100.0 |
| | 植物性 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 麻痺性貝毒 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 然 | 河豚毒 | 3 | 7 | 1 | 2.4 | 0.2 | 100.0 |
| | 組織胺 | 8 | 221 | 0 | 6.5 | 6.9 | 0 |
| | 黴菌毒素 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 毒 | 其他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他病因物質 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

*細菌性中毒案件總和減重複計數之值



## 表四　台灣地區中毒月份與病因物質分類件數統計表 (民國91年)

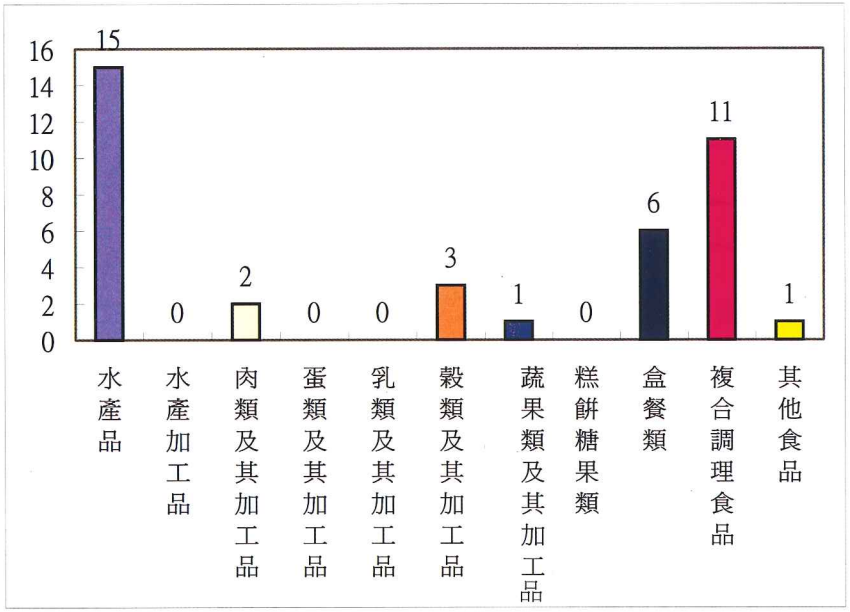
| 病因物質 | | 總計 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 總計 | | 262 | 12 | 5 | 17 | 8 | 19 | 30 | 26 | 36 | 40 | 29 | 22 | 18 |
| 病因物質判明合計 | | 124 | 8 | 1 | 5 | 5 | 11 | 14 | 17 | 25 | 17 | 9 | 7 | 5 |
| 細 | 共計* | 111 | 6 | 1 | 4 | 4 | 10 | 14 | 15 | 23 | 16 | 9 | 5 | 4 |
| | 腸炎弧菌 | 86 | 2 | 0 | 2 | 2 | 8 | 10 | 13 | 22 | 13 | 8 | 4 | 2 |
| | 沙門氏桿菌 | 6 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 病原性大腸桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 金黃色葡萄球菌 | 18 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 | 1 | 2 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 |
| | 仙人掌桿菌 | 4 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 肉毒桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菌 | 其他 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 化 | 共計 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 學 | 農藥 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 物 | 重金屬 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 質 | 其他 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 天 | 共計 | 11 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 0 | 2 | 0 |
| | 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 |
| 然 | 河豚毒 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 組織胺 | 8 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 | 1 | 1 | 0 | 2 | 0 |
| | 黴菌毒素 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 毒 | 其他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他病因物質 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 病因物質不明合計 | | 138 | 4 | 4 | 12 | 3 | 8 | 16 | 9 | 11 | 23 | 20 | 15 | 13 |
| | 未檢出 | 110 | 4 | 4 | 12 | 3 | 8 | 16 | 7 | 10 | 12 | 16 | 9 | 9 |
| | 無檢體 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 11 | 4 | 6 | 4 |

*細菌性中毒案件總和減重複計數之值

## 四、原因食品分類狀況

九十一年中毒原因食品判明件數爲 38 件，原因食品判明案件（表五，表五-1，表六，圖二）中，以水產品類引起中毒之件數最高，計 15 件，佔原因食品判明案件的 39.5%，其次爲複合調理食品，計 11 件，佔原因食品判明案件的 28.9%，再其次爲盒餐類食品，計 6 件，佔原因食品判明案件 15.8% ；水產品之食品中毒中魚類食品中毒就佔了 10 件。

**圖二　民國九十一年台灣地區食品中毒原因食品判明案件分類統計表**






**表五　台灣地區食品中毒案件原因食品判明分類表**
**(民國91年)**

| 原因食品 | | | 件數 | 患者數 | 死者數 | 件數% | 患者數% | 死者數% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 總 | | 計 | 262 | 5,566 | 1 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |
| 原因食品判明合計* | | | 38 | 2,038 | 1 | 14.5 | 36.6 | 100.0 |
| 水 | 共 | 計 | 15 | 263 | 1 | 5.7 | 4.7 | 100.0 |
| | 貝 | 類 | 1 | 5 | 0 | 0.4 | 0.1 | 0 |
| | 魚 | 類 | 10 | 228 | 0 | 3.8 | 4.1 | 0 |
| | 河 | 豚 | 1 | 3 | 0 | 0.4 | 0.1 | 0 |
| 產 | 其 | 他 | 3 | 27 | 1 | 1.1 | 0.5 | 100.0 |
| 水產加工品 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉類及其加工品 | | | 2 | 245 | 0 | 0.8 | 4.4 | 0 |
| 蛋類及其加工品 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳類及其加工品 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及其加工品 | | | 3 | 229 | 0 | 1.1 | 4.1 | 0 |
| 蔬其 | 共 | 計 | 1 | 29 | 0 | 0.4 | 0.5 | 0 |
| 果加 | 豆 | 類 | 1 | 29 | 0 | 0.4 | 0.5 | 0 |
| 類工 | 蕈 | 類 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 及品 | 其 | 他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 糕餅、糖果類 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 盒　餐　類 | | | 6 | 964 | 0 | 2.3 | 17.3 | 0 |
| 複合調理食品 | | | 11 | 291 | 0 | 4.2 | 5.2 | 0 |
| 其　他　食　品 | | | 1 | 22 | 0 | 0.4 | 0.4 | 0 |
| 原因食品不明合計 | | | 224 | 3,528 | 0 | 85.5 | 63.4 | 0 |

*細菌性中毒案件總和減重複計數之值

## 表五-1　台灣地區食品中毒案件原因食品判明分類表
## (民國91年)

| 原因食品 | | 件數 | 患者數 | 死者數 | 件數% | 患者數% | 死者數% |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 原因食品判明合計* | | 38 | 2,038 | 1 | 100.0 | 100.0 | 100.0 |
| 水產 | 共計 | 15 | 263 | 1 | 39.5 | 12.9 | 100.0 |
| | 貝類 | 1 | 5 | 0 | 2.6 | 0.2 | 0 |
| | 魚類 | 10 | 228 | 0 | 26.3 | 11.2 | 0 |
| | 河豚 | 1 | 3 | 0 | 2.6 | 0.1 | 0 |
| | 其他 | 3 | 27 | 1 | 7.9 | 1.3 | 100.0 |
| 水產加工品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉類及其加工品 | | 2 | 245 | 0 | 5.3 | 12.0 | 0 |
| 蛋類及其加工品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳類及其加工品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及其加工品 | | 3 | 229 | 0 | 7.9 | 11.2 | 0 |
| 蔬果類及其加工品 | 共計 | 1 | 29 | 0 | 2.6 | 1.4 | 0 |
| | 豆類 | 1 | 29 | 0 | 2.6 | 1.4 | 0 |
| | 蕈類 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 糕餅、糖果類 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 盒餐類 | | 6 | 964 | 0 | 15.8 | 47.3 | 0 |
| 複合調理食品 | | 11 | 291 | 0 | 28.9 | 14.3 | 0 |
| 其他食品 | | 1 | 22 | 0 | 2.6 | 1.1 | 0 |

*細菌性中毒案件總和減重複計數之值



## 表六　台灣地區月份與中毒原因食品分類件數統計表
## (民國91年)

| 原因食品 | | 總計 | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 總計 | | 262 | 12 | 5 | 17 | 9 | 19 | 29 | 26 | 36 | 40 | 29 | 22 | 18 |
| 原因食品判明合計* | | 38 | 4 | 0 | 1 | 2 | 2 | 2 | 7 | 4 | 10 | 0 | 3 | 3 |
| 水產 | 共計 | 15 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 4 | 2 | 3 | 0 | 2 | 0 |
| | 貝類 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | 魚類 | 10 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 2 | 0 |
| | 河豚 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 水產加工品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉類及其加工品 | | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| 蛋類及其加工品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳類及其加工品 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及其加工品 | | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| 蔬果類及其加工品 | 共計 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 豆類 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| | 蕈類 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 糕餅、糖果類 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 盒餐類 | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 |
| 複合調理食品 | | 11 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 2 | 3 | 0 | 0 | 1 |
| 其他食品 | | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 原因食品不明合計 | | 224 | 8 | 5 | 16 | 7 | 17 | 27 | 19 | 32 | 30 | 29 | 19 | 15 |

*細菌性中毒案件總和減重複計數之值

## 五、攝食場所分類狀況

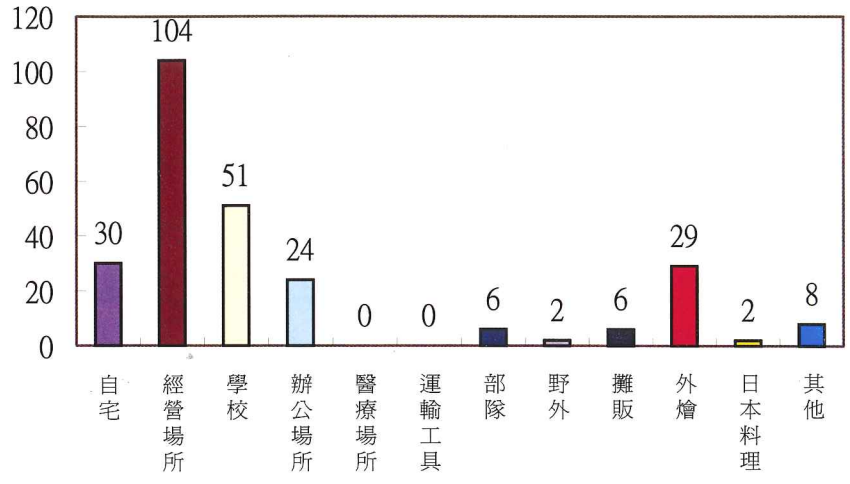
九十一年發生之食品中毒案件，以攝食場所分類（表七，圖三，圖四）時，在營業場所發生之件數最高，計 104 件，佔 39.7%，其次為學校，計 51 件，佔 19.5%，再其次為自宅及外燴，計 30 件及 29 件，各佔 11.5%及 11.1%。與九十年相比，自宅排名則略升至第三名。

**表七 台灣地區食品中毒案件攝食場所分類表(民國 91 年)**

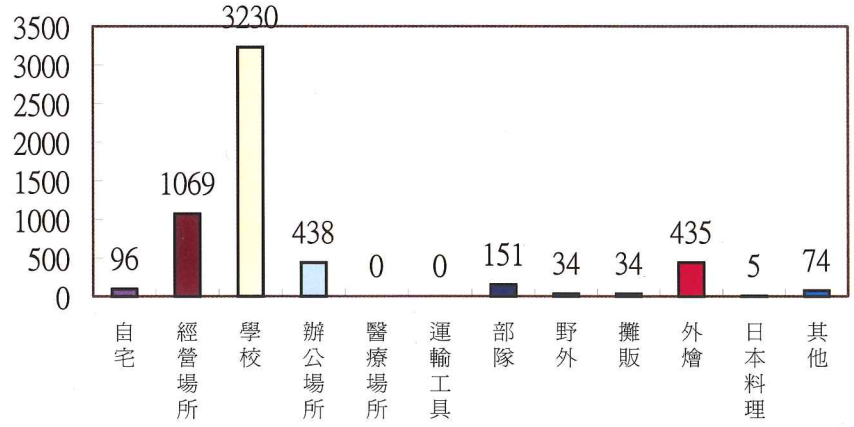
| 攝食場所 | 件　數 | 患者數 | 死者數 | 件數% | 患者數% |
|---|---|---|---|---|---|
| 自宅 | 30 | 96 | 1 | 11.5 | 1.7 |
| 營業場所 | 104 | 1,069 | 0 | 39.7 | 19.2 |
| 學校 | 51 | 3,230 | 0 | 19.5 | 58.0 |
| 辦公場所 | 24 | 438 | 0 | 9.2 | 7.9 |
| 醫療場所 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 運輸工具 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 部隊 | 6 | 151 | 0 | 2.3 | 2.7 |
| 野外 | 2 | 34 | 0 | 0.8 | 0.6 |
| 攤販 | 6 | 34 | 0 | 2.3 | 0.6 |
| 外燴 | 29 | 435 | 0 | 11.1 | 7.8 |
| 日本料理 | 2 | 5 | 0 | 0.8 | 0.1 |
| 其他 | 8 | 74 | 0 | 3.1 | 1.3 |
| 總計 | 262 | 5,566 | 1 | 100.0 | 100.0 |



圖三 民國九十一年台灣地區食品中毒案件攝食場所分類統計圖(以案件數比例作圖)




圖四 民國九十一年台灣地區食品中毒案件攝食場所分類統計表(以患者數比例作圖)



## 六、食品被污染或處置錯誤之場所分類狀況

九十一年發生之食品中毒案件，以食品被污染或處置錯誤場所分類時，以供膳之營業場所發生之件數最高，計 125 件，佔 47.7%，其次為外燴，計 29 件，佔 11.1%，再其次為食品工廠，計 27 件，佔 10.3%（表八）。

此趨勢與去年大致相同（90 年：營業場所 67 件，1,073 人；食品工廠 28 件，723 人；外燴 27 件，434 人）。因此民眾外出用餐或外購食品時，應注意供膳場所之衛生狀況，選擇符合衛生之場所進食。外購餐飲也應注意供食之時間，勿放置過久才食用，增加發生食品中毒之危險。



**表八 台灣地區食品中毒案件食品被汙染或處置錯誤場所分類表（民國 91 年）**

| 場　所 | 件數 | 患者數 | 死者數 | 件數% | 患者數% |
|---|---|---|---|---|---|
| 自宅 | 12 | 34 | 1 | 4.6 | 0.6 |
| 供膳之營業場所 | 125 | 1,432 | 0 | 47.7 | 25.7 |
| 學校 | 19 | 858 | 0 | 7.3 | 15.4 |
| 辦公場所 | 7 | 128 | 0 | 2.7 | 2.3 |
| 醫療場所 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食品工廠 | 27 | 2,003 | 0 | 10.3 | 36.0 |
| 攤販 | 9 | 55 | 0 | 3.4 | 1.0 |
| 販賣地點 | 19 | 406 | 0 | 7.3 | 7.3 |
| 部隊 | 5 | 136 | 0 | 1.9 | 2.4 |
| 原料食品採集場所 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野外 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 外燴 | 29 | 442 | 0 | 11.1 | 7.9 |
| 其他不明場所 | 10 | 72 | 0 | 3.8 | 1.3 |
| 總計* | 262 | 5,566 | 1 | 100.0 | 100.0 |

## 七、病因物質相對原因食品發生狀況

病因物質判明件數中，細菌性病因物質以腸炎弧菌居首，其相對原因食品有 12 件判明(3 件水產品、4 件盒餐及 5 件複合調理食品)。居第二位的金黃色葡萄球菌，其相對原因食品判明為 3 件(1 件水產品、1 件穀類及其加工品、1 件盒餐)，列第三名的沙門氏桿菌，其相對原因食品判明只有 1 件，為複合調理食品。天然毒素食品中毒中，8 件組織胺及 3 件河豚毒素中毒其原因食品均為水產品（表九）。

## 表九 台灣地區食品中毒案件病因物質相對原因食品發生狀況表
(民國91年)

| 病因物質/原因食品 | | 總數 | 水產品 | 水產加工品 | 肉類及其加工品 | 蛋類及其加工品 | 乳類及其加工品 | 穀類及其加工品 | 蔬果類及其加工品 | 糕餅、糖果類 | 盒餐類 | 複合調理食品 | 其他食品 | 原因食品不明合計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 病因物質判明合計 | | 124 | 14 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 5 | 8 | 0 | 93 |
| 細菌 | 共計* | 111 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 5 | 8 | 0 | 93 |
| | 腸炎弧菌* | 86 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 5 | 0 | 74 |
| | 沙門氏桿菌 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 5 |
| | 病原性大腸桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 金黃色葡萄球菌* | 18 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 15 |
| | 仙人掌桿菌 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 |
| | 肉毒桿菌 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 化學物質 | 共計 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 農藥 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 重金屬 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 天然毒 | 共計 | 11 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 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 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 組織胺 | 8 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 黴菌毒素 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 其他 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 其他病因物質 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

*件數總和減重複計數之值



## 八、食品中毒之原因分類狀況

分析九十一年食品中毒案件,導致食品中毒原因除不明者外，以生、熟食交互汙染之件數最高，計 44 件，其次爲熱處理不足，計 35 件，再其次爲食物調製後於室溫下放置過久，計 30 件(表十)。此結果正反映九十一年食品中毒之病因物質仍以腸炎弧菌造成之食品中毒居首，而造成腸炎弧菌食品中毒之主要原因是生、熟食交互汙染，所謂生、熟食除食物外，還包括了料理食品時的用具，如砧板、刀具、碗盤等，調理用具清洗不完全，也是造成腸炎弧菌食品中毒之原因之一。九十一年金黃色葡萄球菌食品中毒有 18 件，較九十年 9 件增加了一倍，其發生之主要原因爲調理食品之人員爲金黃色葡萄球菌帶原者，或手部有傷口，以致汙染食品；因此，身體有化膿、傷口、咽喉炎及濕疹者，均不得從事食品製造調理工作，且調理食品時應穿戴帽子及口罩，並注意手部的清潔與消毒，以避免汙染食品。此外，因爲熱處理不足所造成之食品中毒還包括沙門氏桿菌食品中毒。隨著經濟的發展及旅遊的方便，台灣居民的生活步調與型態日漸西化，在歐美國家，沙門氏桿菌引起的食品中毒事件有日益增多之趨勢，而台灣地區八十八年由沙門氏桿菌所引起之食品中毒就有 7 件，八十九年及九十年均增加至 9 件，九十一年則降爲 6 件。且絕大多數沙門氏桿菌之食品中毒患者都需留院觀察或住院治療多日，其身心所受傷害遠超過其他腸胃道致病菌。沙門氏桿菌並不耐熱，只需充分加熱即可避免中毒。

**表十　台灣地區食品中毒原因分類統計表（民國 91 年）**

| 導致食品中毒原因 | 件數 | 件數% | 人數 | 人數% |
|---|---|---|---|---|
| 冷藏不足 | 3 | 1.1 | 38 | 0.7 |
| 熱處理不足 | 35 | 13.4 | 351 | 6.3 |
| 食物調製後於室溫下放置過久 | 30 | 11.5 | 1,399 | 25.1 |
| 嫌氣性包裝 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 生、熟食交互汙染 | 44 | 16.8 | 1,211 | 21.8 |
| 被感染的人汙染食品 | 22 | 8.4 | 678 | 12.2 |
| 設備清洗不完全 | 2 | 0.8 | 38 | 0.7 |
| 使用已被汙染之水源 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 貯藏不良 | 3 | 1.1 | 170 | 3.1 |
| 使用有毒的容器 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 添加有毒化學物質 | 2 | 0.8 | 216 | 3.9 |
| 動植物食品中之天然毒素 | 3 | 1.1 | 7 | 0.1 |
| 其他* | 134 | 51.1 | 2,206 | 39.6 |
| 總計** | 262 | 100.0 | 5,566 | 100.0 |

*其他包括廚房地面濕滑、積水、未設紗窗、清洗設備不全、有病媒出沒痕跡及原因不明等。

**食品中毒案件多由數個原因共同引起，因此本表之總計爲九十年案件及患者數總和，並非以原因件數之總計。



# 貳、民國九十一年食品中毒案例

## 腸炎弧菌食品中毒

### 案例一：學生食用營養午餐中毒

一、中毒案件之概要

攝食時間：民國九十一年九月二十五日中午十二時

攝食地點：雲林縣崇先中學

攝食人數：1480 人

中毒人數：255 人

死亡人數：0 人

原因食品：鹹蛋、洋蔥炒豬肉、魷魚捲、炒菠菜、味噌豆腐湯、白飯、可樂餅。

二、案件之發生

雲林縣衛生局於九月二十六日上午八時十分接獲雲林醫院及嘉義縣大林慈濟綜合醫院通報，有崇先中學住校生於二十七日凌晨三時起陸續出現嘔吐、腹部絞痛及頭暈等疑似食品中毒症狀至醫院就診，後因疑似中毒學生人數愈來愈多，該校即動用校車及救護車將學生送往鄰近其他醫院就醫，所幸多數中毒學生並無大礙，經治療後均返家休息，惟有少數學生因血壓、電解質較低須住院觀察。雲林縣衛生局獲報後立即分別前往醫院及學校調查並採集相關檢體送驗。本署疾病管制局應用流行病學專業人員訓練班亦於九月二十七日派員前往該校進行相關之流行病學調查，以探討該事件發生經過、可能引起該事件的病因物質及原因食品。

三、患者症狀

潛伏期：8 小時至 42 小時(中位數 18 小時)。

症狀：噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒、畏冷、頭暈、四肢無力等。

四、病因物質、原因食品及汙染來源

(一)病因物質：

食品檢體 2 件，其中 1 件檢出仙人掌桿菌(菌數 $1.9\times10^4$CFU/g)。

患者肛門拭子檢體 17 件，其中 13 件檢出腸炎弧菌(K6 型 12 件，1 件無法分型)。

(二)原因食品及汙染來源：

腸炎弧菌存在於各地沿海海水中，在適宜的生長環境下（30-37℃）繁殖速度快，在 12-18 分鐘內可繁殖一倍，所以，食物只要經少量的腸炎弧菌汙染，在適當條件下，短時間內即可達到致病程度。發病潛伏期 2-48 小時（平均 12-18 小時），主要症狀爲噁心、腹痛、水樣瀉、微發燒。發生腸炎弧菌中毒，主要原因食品是受汙染的水產品，然而腸炎弧菌亦可透過菜刀、砧板、抹布、器具、容器及手指等媒介物間接汙染食物而引起中毒。

案經本署疾病管制局應用流行病學專業人員針對該校國三及高三共 506 名學生進行問卷調查，將本次疑似食品中毒事件的病例設定爲：「凡是於九月二十五日食用崇先中學廚房供應之午餐後出現一日腹瀉至少二次，並有噁心、嘔吐、腹痛、發燒、畏冷、頭暈、四肢無力



等症狀至少兩項者」。分析 506 份調查問卷的結果顯示，有 196 人符合病例定義。症狀分布依序爲腹痛 77.6%、頭暈 70.4%、畏冷 39.8%、嘔吐 31.6%、噁心 30.1%、發燒 26.0%、四肢無力 26.0%和腹瀉 21.4%；就醫比率爲 31.1%。發病潛伏期範圍爲 8-42 小時，中位數爲 18 小時。

崇先中學的午餐是由學校廚房自製供應。由於部分中毒學生並未在學校食用九月二十五日的晚餐，因此研判這次事件很可能與九月二十五日的午餐有關。分析單一午餐菜色的結果(附表)顯示鹹蛋引起食品中毒的危險比爲 2.06 (95%信賴區間 1.31-3.25)、洋蔥炒豬肉引起食品中毒的危險比爲 8.30 (95%信賴區間 3.77-19.05)、魷魚捲引起食品中毒的危險比爲 1.28 (95%信賴區間 0.81-2.03)、炒菠菜引起食品中毒的危險比爲 3.12 (95%信賴區間 2.01-4.86)、味噌豆腐湯引起食品中毒的危險比爲 1.55 (95%信賴區間 1.06- 2.26)、白飯引起食品中毒的危險比爲 5.23 (95%信賴區間 2.52-11.12)及可樂餅引起食品中毒的危險比爲 2.58 (95%信賴區間 1.68-3.95)。高三某一班級學生都未食用可樂餅，卻仍有 15 人出現腸胃不適的症狀，因此不論可樂餅之統計分析結果顯示與食品中毒相關，應可排除其爲原因食品之可能。依前述分析結果，各樣菜色均顯示與食品中毒有統計學上之顯著相關。

附表　雲林縣崇先中學疑似集體中毒單項食品分析結果

| 食品 | 中毒人數 | | 沒中毒人數 | | 危險比(95%信賴區間) |
|---|---|---|---|---|---|
| | 有吃人數 | 沒吃人數 | 有吃人數 | 沒吃人數 | |
| 鹹蛋 | 158 | 36 | 211 | 99 | 2.06 (1.31-3.25) |
| 洋蔥炒豬肉 | 187 | 8 | 228 | 81 | 8.30 (3.77-19.05) |
| 魷魚捲 | 143 | 49 | 146 | 64 | 1.28 (0.81-2.03) |
| 炒菠菜 | 158 | 38 | 177 | 133 | 3.12 (2.01-4.86) |
| 味噌豆腐湯 | 102 | 90 | 131 | 179 | 1.55 (1.06-2.26) |
| 白飯 | 186 | 10 | 242 | 68 | 5.23 (2.52-11.12) |
| 可樂餅 | 73 | 123 | 58 | 252 | 2.58 (1.68-3.95) |

五、案件處理措施：

事發後雲林縣衛生局即至崇先中學進行稽查，經查該校廚工 10 人，其中 6 人持有丙級證照，然廚房衛生欠佳，不僅調理場所太過潮濕，包裝場所蒼蠅也很多，整體環境十分髒亂，因食品檢體檢出病原菌，故依違反食品衛生管理法第十一條第四款之規定，爰引同法第三十一條規定處該校新台幣十萬元整罰鍰。

由於患者檢體檢出腸炎弧菌，患者之症狀、潛伏期等也與腸炎弧菌中毒之症狀吻合，綜合研判本次食品中毒與九月二十五日之午餐有相當程度之因果關係，故雲林縣衛生局同時將本案依食品衛生管理法第三十四條移送法辦。



六、預防方法

1.生鮮魚貝類以自來水充分清洗後冷藏，以抑制微生物繁殖生長。

2.熟食及生食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用，手、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產後應用清水徹底洗淨。

3.廚師料理生鮮海產食物應小心處理，以免汙染其他熟食。

4.腸炎弧菌不耐熱，在 70℃加熱 10 分鐘或 100℃加熱 1 分鐘即會死滅，故應確定烹調的海產食物需經過 100℃煮沸且充分受熱。

5.避免生食。

6.煮熟的食物必須保存於夠高的溫度(至少需>60℃)，否則即須迅速冷藏至 5℃以下，以抑制微生物的生長，生食與熟食不宜存放在同一冰箱或儲藏櫃，若不得已，須存放於同一地點時，熟食也應放在上層，以免遭受生食食品的汙染。

另，近幾年台灣地區之腸炎弧菌食品中毒多發生於婚喪喜慶之宴會或外燴場所，以下提供辦理餐會時預防腸炎弧菌食品中毒之方法：

1.宴客場地最好找大禮堂或活動中心等室內場所，如需於室外，則盡量遠離垃圾集中地且應搭棚，不但要有頂蓋，亦要將車輛來往較多的一方以棚布全部圍起。

2.食物製作場地最好找室內場所，如需要在室外製作，應遠離垃圾集中地且應搭棚，且要有頂蓋，且四周亦應全部圍起以免塵土飛揚，汙染食物，地面應保持乾燥，汙水或洗

滌水應直接流到下水道或水溝中。

3.器皿、盤、盅、碗、碟、杯、匙，在使用前、使用後皆須清洗乾淨，不可用洗衣粉洗，洗後須加以消毒。

4.公共場所應使用公筷母匙。

5.砧板需用多塊，使用白色塑膠砧板來調理不再加熱即可食用之食品及水果，與須加熱再食用之食品，分開使用砧板以避免相互汙染，並於砧板邊緣上作不同記號加以區別。

6.原料處理：

①食物應放桌上或架子上，不可放置地面上。

②生、熟食必須分開放置，以免交互汙染。

③油炸食物後，不可用報紙吸油，應以漏油盆來瀝乾油。

④生鮮魚肉類不可任意置放室溫中，應儘速調理，必要時以冰塊加以覆蓋保鮮。

⑤食物應完全煮熟才供應。

⑥冷盤食品以不供應爲原則，因外燴沒有足夠之冰箱，且易汙染，最容易造成問題。

7.不適宜外燴菜餚之菜單：

因爲外燴地點一般皆缺乏冷藏設備，用水又不方便，因此建議易腐壞、易受汙染之食品盡量不要在菜單上出現，列舉不適合外燴之菜色如下：五味九孔、六味九孔、九孔生魚片、龍蝦沙拉、龍蝦盤、白醋龍蝦、五味冷盤、七星冷盤、冷盤、賜喜拼盤、生魚片等。

8.廢棄物應分門別類，以備有蓋子的垃圾筒加以收集。

9.水果以供應洗滌清潔之整粒水果爲佳，若要切片者，務必



使用專用之刀具、砧板。若事先調理務必以塑膠膜覆蓋，並以食用冰塊保鮮。爲平衡菜式之營養均衡，應多供應各項應時水果。

以上之問題有待外燴從業人員在各方面之配合，宜多舉辦各類講習會，讓外燴負責人、廚師以及工作人員皆有機會接受再教育，多汲取餐飲有關之衛生安全知識，期使我餐飲衛生水準能夠更進步，國人能夠更健康。

## 沙門氏桿菌食品中毒

### 案例二：民眾食用外購點心中毒

一、中毒案件之概要

攝食時間：民國九十一年六月二十一日下午四時

攝食地點：台北縣新店市

攝食人數：27 人

中毒人數：10 人

死亡人數：0 人

原因食品：三明治、巧克力蛋糕、櫻桃蛋糕、芋頭蛋糕、豆乾、海帶、滷味等。

二、案件之發生

台北縣政府衛生局於六月二十二日中午十二時五十分接獲耕莘醫院通報，該院檢驗課同仁於六月二十一日食用向裕馥西點麵包訂購之點心後，於晚間七時陸續出現噁心、腹瀉、發燒、上腹痛等症狀，立即前往醫院及麵包店進行調查，並採集患者人體檢體及麵包店工作人員手部塗抹物等相關檢體送驗。

三、患者症狀

潛伏期：13 小時

症狀：噁心、腹瀉、發燒、上腹痛等。

四、病因物質、原因食品及汙染來源

(一)病因物質：

食品檢體共 10 件，其中三明治檢出 O9 型沙門氏桿菌陽性；巧克力蛋糕及櫻桃蛋糕均同時檢出金黃色葡萄球菌陽性(菌數分別爲 30 CFU/g、50 CFU/g)與 O9 型沙門氏桿菌陽性；芋頭蛋糕檢出金黃色葡萄球菌陽性(菌數 10CFU/g)；海帶檢出產 A 型腸毒素之金黃色葡萄球菌陽性(菌數 16 CFU/g)；雞翅檢出仙人掌桿菌(菌數 $2.2x10^5$ CFU/g)。

患者肛門檢體 9 件，其中 4 件檢出沙門氏桿菌陽性。

工作人員手部檢體 3 件，均未檢出病原性細菌。

(二)原因食品及污染來源：

沙門氏桿菌進入人體內 8-48 小時後，患者會出現噁心、腹痛、嚴重腹瀉、脫水、突發性頭痛，有時會有輕微發燒、腹瀉和食慾不振達數天之久。除了引起前述症狀外，沙門氏桿菌亦有可能進入血液而發展成敗血症在身體一些部位造成病變（如心包膜炎、腦炎、關節炎、肺炎等），但很少會引起死亡。其發病期間通常爲 2 到 5 天。

本件食品中毒案件食品檢體中檢出沙門氏桿菌，而患者檢體亦檢出沙門氏桿菌，依患者之潛伏期、症狀之情況判斷，本案爲沙門氏桿菌引起之食品中毒事件。



五、案件處理措施：

台北縣政府衛生局於接獲通報後，立即前往西點麵包製作工廠進行稽查，並命其限期改善，待改善完竣後再報請衛生局複查，經複查後始可復業。

因食品檢體檢出病原菌，故依違反食品衛生管理法第十一條第四款之規定，依同法第三十一條規定，處新台幣四萬元罰鍰。另本案由患者檢體同時檢出沙門氏桿菌，因此亦依同法第三十四條移送法辦。

六、預防方法

1.沙門氏桿菌在 60℃加熱 20 分鐘時即死滅，因此食品應充分加熱煮熟，在加熱烹調後立即供食，如存放一段時間後，可能會受到汙染，故宜加熱後供食。

2.即食食品如未及早食用，應保存於冰箱（5℃以下）以防止細菌繁殖並防止受到鼠、蠅、蟑螂等汙染。

3.烹調食品前從業人員應將手指及手掌塗抹肥皂後用自來水充分洗滌乾淨。

4.防止媒介病菌的鼠、蠅、蟑螂等侵入或將其去除，不得將狗、貓、鳥等動物帶入食品調理場所。

## 金黃色葡萄球菌食品中毒

### 案例三：民眾至餐廳用餐中毒

一、中毒案件之概要

攝食時間：民國九十一年七月二十一日

攝食地點：台中縣豐原市富山擔仔麵、海鮮廣場

攝食人數：760 人

中毒人數：26 人

死亡人數：0 人

原因食品：冷盤(龍蝦、鵝肉、烏魚子、生魚片)、烏骨雞、米糕、奶油螃蟹、鮑魚、蝦子、豬後腿肉、杏仁片丸、清蒸石斑魚、螃蟹湯、雞弗湯、白山藥、甜點、冰品等。

二、案件之發生

台中縣衛生局於七月二十二日上午六時接獲行政院衛生署豐原醫院通報稱，有數名民眾因出現嘔吐、下腹痛及腹瀉等疑似食品中毒症狀至醫院就診，隨即展開調查。經查患者當天是至豐原市富山擔仔麵、海鮮廣場用餐，返家休息後至凌晨 2 至 4 時感到身體不適才至豐原醫院就醫。衛生局並採集相關食餘檢體及患者人體檢體送驗。

三、患者症狀

潛伏期：中餐-16 小時；晚餐-7 小時

症狀：噁心、下腹痛、腹瀉等。

四、病因物質、原因食品及汙染來源

(一)病因物質：

食餘檢體蝦子檢出 K28 型腸炎弧菌陽性(菌數 $2.0x10^2$ MPN/g)；珍珠包檢出仙人掌桿菌陽性(菌數 $2.0x10^4$



CFU/g)；奶油螃蟹檢出 O166:H?陽性(菌數 $2.8x10^2$ MPN/g)。

患者肛門檢體 26 件，其中 23 件檢出 K6 型腸炎弧菌陽性，1 件檢出 K6 及 K8 型腸炎弧菌陽性，1 件同時檢出金黃色葡萄球菌與 K6 及 K8 型腸炎弧菌陽性；嘔吐物檢體 1 件，檢出金黃色葡萄球菌陽性。

工作人員肛門檢體 11 件，其中 1 件檢出金黃色葡萄球菌陽性；鼻咽拭子 11 件，其中 1 件檢出金黃色葡萄球菌陽性；手部檢體 1 件，檢出金黃色葡萄球菌陽性。

(二)原因食品及汙染來源：

金黃色葡萄球菌常存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜，尤其是化膿的傷口，因此極易經由人體而汙染食品，其產生之腸毒素耐熱。主要中毒原因食品爲受汙染之肉製品、乳製品、魚貝類、盒餐、生菜沙拉等，該菌引起食品中毒的潛伏期爲 1-8 小時（平均 2-4 小時），主要症狀爲嘔吐、腹痛、下痢、虛脫，死亡率幾乎爲零。

本案患者肛門檢體、嘔吐物檢體及工作人員鼻咽拭子、肛門拭子及手部塗抹物等相關檢體均檢出金黃色葡萄球菌陽性，故判定本案應係調理人員個人衛生不良，以致將病原菌汙染食品，食品製作完成後未妥善儲存，或復熱未完全即供食，導致金黃色葡萄球菌大量繁殖，而造成此次中毒事件。另，患者留存之食餘檢體以及患者之肛門檢體亦均檢出有相同型別之腸炎弧菌陽性，佐以患者之症狀及潛伏期參考，腸炎弧菌亦爲造成本次食品中毒事件之病因物質之一。

五、案件處理措施：

台中縣衛生局於案發後立即進行調查，除針對肇事場所進行稽查並要求限期改善，全案因違反食品衛生管理法第十一條之規定，依同法第三十一條規定開立行政處分書，處業者新台幣四萬元之罰鍰，並依同法第三十四條移送法辦。

六、預防方法

1.身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者不得從事食品之製造調理工作。

2.調理食品時應戴衛生之手套、帽子及口罩，並注重手部之清潔及消毒，以免汙染食品。

3.調理食品所用之器具、夾子等應確實保持清潔。

4.注重食品衛生，避免食品受到再汙染。

5.食品應儘速在短時間內食畢，如未能馬上食用，儲存短期間（兩天內）內者，可於 5℃以下冷藏庫保存，或保溫在 65℃以上。若超過兩天以上者務必冷凍保存。

6.金黃色葡萄球菌不耐熱，100℃加熱 1 分鐘即死滅，但其產生之腸毒素耐熱，故煮沸可殺滅金黃色葡萄球菌，但無法破壞其腸毒素，因此食物應加熱完全，防止殘活之金黃色葡萄球菌產生腸毒素。



## 化學性食品中毒

### 案例四：學生食用外購餐盒中毒

一、中毒案件之概要

攝食時間：民國九十一年三月十三日

攝食地點：嘉義縣民雄國中

攝食人數：584 人

中毒人數：169 人

死亡人數：0 人

原因食品：炒烏龍麵。

二、案件之發生

嘉義縣衛生局於三月十三日下午一時四十分接獲民雄鄉衛生所通報，有民雄國中學生中午十二時於學校食用外購午餐餐盒後，於十二時三十分起陸續有一百多名學生出現頭暈、腹痛、噁心、嘔吐等疑似食品中毒症狀，學校立刻將學生送往鄰近醫院就醫。嘉義縣衛生局接獲通報後，立即啓動緊急救護醫療網，由慈濟大林分院、嘉義基督教醫院及消防單位出動救護車送學生就醫，醫院急診室並緊急待命；另該局亦成立緊急重大醫療處理小組，並由局長率隊分組前往醫院、學校及供應商等處調查了解案情，並採取相關檢體送驗。經查，當天學校之午餐計有五家便當工廠供應，其中學生食用由嘉樺便當工廠供應之炒烏龍麵盒餐後，於 30 分鐘後即出現疑似食品中毒症狀，且因盒餐之菜色中有麵製品，故研判應爲化學性食品中毒。

三、患者症狀

潛伏期：30-40 分鐘。

症狀：頭暈、腹痛、噁心、嘔吐等。

四、病因物質、原因食品及汙染來源

(一)病因物質：

食品檢體炒烏龍麵兩件均檢出過氧化氫(含量分別爲 3440ppm 及 1305ppm)。

(二)原因食品及汙染來源：

過氧化氫($H_2O_2$)爲一種無色無味的液體，於食品製作過程中可做爲殺菌劑，一般多用於魚肉煉製品，具有漂白、殺菌的效果，分解後成爲水及氧氣消失，過氧化氫不得於食品中殘留，低濃度之過氧化氫僅具輕微度刺激性質，甚少產生明顯的中毒症狀，常見如嘔吐、腹瀉及腹脹等腸胃道刺激狀況。

五、案件處理措施：

嘉樺便當工廠因違反食品衛生管理法第十一條第三款規定食品中含有毒或有害人體健康之物質或異物，爰依同法第三十一條開立行政處分書，處業者新台幣四萬元之罰鍰，又因危害人體健康造成食品中毒依同法第三十四條移送法辦，並經法院簡易判決處有期徒刑六個月。

嘉義縣衛生局亦呼籲學童食用午餐時若發現有異味時，應立即反應老師並暫時不要食用，以免發生食品中毒，並督導學校加強食品衛生安全教育。



六、預防方法

過氧化氫因具漂白及殺菌之功能，且無色無味，價格便宜，因此常被不肖業者廣泛的使用於食品加工中，尤其是夏天，因濕麵製品不可添加防腐劑，於室溫放置四小時以上極可能產生變質的現象，因此對於保存不良且色澤白皙之麵食品，消費者要多有警覺。

## 動物性天然毒素食品中毒

### 案例五：學生食用營養午餐中毒

一、中毒案件之概要

攝食時間：民國九十一年十一月十五日

攝食地點：雲林縣文昌國小

攝食人數：999 人

中毒人數：116 人

死亡人數：0 人

原因食品：旗魚排。

二、案件之發生

雲林縣衛生局於十一月十五日接獲醫院通報，文昌國小學生於十一月十五日中午十二時食用學校自製營養午餐後，於中午十二時三十分起，陸續有學生發生臉部潮紅等類過敏性中毒症狀。經衛生局前往調查當天菜單後，發現有「旗魚排」，故初步推斷引起中毒之病因物質可能爲組織胺。

三、患者症狀

潛伏期：30 分鐘～2 小時 20 分(中位數：1.5 小時)。

症狀：臉部潮紅、心悸、口乾舌麻、眼紅等。

四、病因物質、原因食品及汙染來源

(一)病因物質：

學校留存食品檢體(營養午餐)中之旗魚排檢出組織胺 2700ppm。

(二)原因食品及汙染來源：

組織胺中毒常發生於已腐敗之鮪魚、鯖魚、鰹魚等鯖魚科魚類，故有時稱爲鯖科魚類中毒症(scombrotoxicosis)，但在鬼頭刀、秋刀魚、沙丁魚等非鯖科魚類亦常發生。中毒症狀通常於食用後 0.5 至數小時內出現，也有發作時間短至 5 分鐘或長達 4 小時的案例。主要的症狀包括：最早出現的皮膚症狀—臉部潮紅、發熱腫脹、結膜充血、皮膚出疹、紅疹、皮膚癢等；腸胃道症狀—噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉；心血管症狀—心悸、脈搏快而微弱、血壓降低等；呼吸症狀—胸悶、呼吸困難等；及神經症狀—頭暈、頭痛、視力模糊、口舌及四肢麻木、倦怠無力等。其發生症狀與過敏反應的症狀極爲類似，由於症狀並非異常嚴重，在經過一段時間後即可自行痊癒，因此可能被誤認爲是對食物過敏引起的後果。臨床上皆以投予抗組織胺藥物來減輕其症狀。旗魚、鯖魚類魚肉體於正常情況下就含有組胺酸(L-Histidine)(約 5mg/100g)，而組胺酸經脫羧酸作用(decarboxylation)變成組織胺而產生毒性。



新鮮魚肉中，組織胺含量通常在 10ppm 以下，超過 200ppm 表示已有腐敗現象，而魚類死亡後經細菌(如摩根氏變形細菌)作用後，將組胺酸脫去羧基(COOH-group)而產生組織胺，當組織胺累積至一定量時，便可能發生中毒。中毒之劑量依個人體質而有很大的差異，具過敏體質者較易中毒。一般而言，人體攝食腐壞之魚肉，若其組織胺含量超過 1,000ppm 時，就可能中毒。依據研究指出，組織胺含量在 50ppm 以下爲安全含量，50-100ppm 爲少許可能中毒的含量，200-1,000ppm 爲極可能中毒的含量，超過 1,000ppm 爲一般中毒含量。

五、案件處理措施：

雲林縣衛生局接獲通報後，即立刻前往醫院調查，並將學校留存食餘檢體送驗。根據調查，引起此次中毒事件之原因食品旗魚排，係由供應商(魚販)於當日清晨 3 點至魚市場取貨，於 7 點 30 分送至學校，供應商購得之旗魚排係半成品(已切片並沾裹麵包粉)，由學校直接油炸後供食。雲林縣衛生局於調查後以違反食品衛生管理法第十一條，依同法第三十一條開立行政處分書，處學校新台幣四萬元之罰鍰，並依同法第三十四條移送法辦。此外並針對學校之廚工進行食品衛生教育，重申魚品選購、保存及調理應注意事項，以避免類似事件再發生。

六、預防方法

1.組織胺的產生和微生物的汙染量有正相關，於較高溫度環境下所產生的組織胺含量較高，所以需要建立魚類冷凍、冷藏的產銷制度，且應儘量將魚類在捕獲後到販售至消費者的過程中，保持其在冷凍或冷藏狀態，避免腐敗發生。

2.組織胺耐熱，故若發現魚類已不新鮮，應予丟棄，不可存有也許加熱可以避免中毒的錯誤觀念。
3.對於漁業從業人員應給予水產品衛生上的宣導與訓練，亦應注意漁獲物的艙內處理、鮮度之保持、不傷魚體、清除魚體汙染物和保持低溫等。
4.烹調人員自市場購回魚肉後，應保持魚質新鮮，予以冷凍或冷藏，並注意貯存溫度。已變質者不得銷售或食用。
5.烹調時應先去除內臟、洗淨、切片，再做紅燒、清蒸、酥悶等。烹調溫度要高，時間要長，以防止具有組織胺基酸脫羧基酵素的細菌繼續滋長。
6.餐飲業對於食品原料來源、處理流程、烹調器具、環境設備等，應符合相關之衛生規定並時時注意遵守。

## 案例六：民衆誤食有毒螺類中毒

一、中毒案件之概要

攝食時間：民國九十一年五月十五日下午七時

攝食地點：高雄市

攝食人數：2 人

中毒人數：2 人

死亡人數：1 人

原因食品：疣織紋螺(圖五)、粗果織紋螺(圖六)。

二、案件之發生

高雄市政府衛生局於五月十六日上午接獲高雄市阮綜合醫院通報，有二名民眾於五月十五日晚間七時食用不知名螺類後，當晚九時左右即發生嘴巴及手腳麻痺、上吐下瀉、頭暈、神智不清等症狀，經送醫治療後，一人清醒無礙，另一人則昏



迷於加護病房治療，並不幸於數月後死亡。經調查該二名病患係於家中烹煮朋友贈送之不知名螺類食用後發生中毒事件，衛生局並取得相關食餘檢體(不知名螺類)送驗。

三、患者症狀

潛伏期：2 小時

症狀：嘴巴及手腳麻痺、上吐下瀉、頭暈、神智不清等。

四、病因物質、原因食品及汙染來源

(一)病因物質：

食品檢體(不知名螺類)經鑑別爲疣織紋螺(*Nassarius*（*Alectrion*）*papillosus*)與粗果織紋螺(*Nassarius*（*Niotha*）*gruneri*)，且均檢出河魨毒素及去氫河魨毒素，含量分別爲 320MU/g 及 386MU/g。

(二)原因食品及汙染來源：

河魨毒素，屬神經毒素，耐沸騰水煮，於加工過程及儲存階段不易被破壞。誤食後約 20 分鐘至 3 小時(通常 1 小時內)，口唇、舌端開始麻木，而後指尖也麻木，此時，伴有頭痛、腹痛、腕痛等，步行漸困難，另會持續激烈地嘔吐，明顯地智能麻痺和言語障礙，然後呼吸困難，同時血壓下降，接著呼吸停止，不久後心臟跳動停止。在台灣地區，除了部份河魨含有河魨毒素外，某些種類的螃蟹、蝦虎、貝類、螺類及不知名魚種中，都曾發現含有河魨毒素或導致中毒事件。

五、案件處理措施：

高雄市政府衛生局於接獲阮綜合醫院通報後立即派員前往醫院進行調查，患者表示食用之不知名螺類係朋友於澎湖海域所撈獲，當日食用後即發生中毒症狀，因患者之症狀以神經性症狀爲主，且二人共同攝食之食品爲不知名螺類，因此將該「不知名螺類」列爲嫌疑食品調查。同時提醒民眾對於不認識或不了解的動、植物切勿輕易嘗試，以免造成不幸之後果。

六、預防方法

1.不食用來源不明或非平常食用之螺類，以避免誤食。

2.不幸中毒時，應先使患者嘔吐，將胃內容物排出，並緊急送醫急救，維持其呼吸功能。

3.保留所食入之動、植物檢體，以利病因之判定，同時亦可作爲急救時方向判斷之參考。

圖五　疣織紋螺

圖六　粗果織紋螺

## 附錄一：

## 民國七十年至九十一年台灣地區食品中毒發生狀況

表一　民國 70 年至 91 年台灣地區食品中毒案件月別統計表

單位：件

| 年別<br>月別 | 70 年至<br>79 年 | 80<br>年 | 81<br>年 | 82<br>年 | 83<br>年 | 84<br>年 | 85<br>年 | 86<br>年 | 87<br>年 | 88<br>年 | 89<br>年 | 90<br>年 | 91<br>年 | 總計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 月 | 32 | 1 | 2 | 3 | 7 | 1 | 7 | 7 | 7 | 6 | 13 | 7 | 12 | 105 |
| 2 月 | 17 | 5 | 1 | 0 | 5 | 7 | 8 | 1 | 2 | 5 | 8 | 5 | 5 | 69 |
| 3 月 | 46 | 7 | 10 | 5 | 2 | 7 | 6 | 11 | 9 | 7 | 5 | 8 | 17 | 140 |
| 4 月 | 50 | 10 | 3 | 5 | 14 | 12 | 8 | 8 | 15 | 10 | 11 | 11 | 8 | 165 |
| 5 月 | 59 | 14 | 7 | 5 | 14 | 17 | 18 | 53 | 34 | 12 | 19 | 18 | 19 | 289 |
| 6 月 | 55 | 4 | 17 | 15 | 16 | 16 | 19 | 40 | 21 | 28 | 26 | 19 | 30 | 306 |
| 7 月 | 89 | 7 | 8 | 13 | 10 | 20 | 29 | 38 | 16 | 30 | 22 | 23 | 26 | 331 |
| 8 月 | 75 | 8 | 9 | 8 | 7 | 9 | 20 | 15 | 20 | 17 | 40 | 21 | 36 | 285 |
| 9 月 | 111 | 10 | 17 | 13 | 7 | 13 | 35 | 23 | 16 | 12 | 28 | 23 | 40 | 348 |
| 10 月 | 71 | 14 | 8 | 7 | 7 | 9 | 15 | 20 | 17 | 7 | 19 | 21 | 29 | 244 |
| 11 月 | 41 | 7 | 4 | 2 | 5 | 9 | 10 | 10 | 15 | 9 | 9 | 11 | 22 | 154 |
| 12 月 | 33 | 6 | 2 | 1 | 8 | 3 | 3 | 8 | 8 | 7 | 8 | 11 | 18 | 116 |
| 總計 | 679 | 93 | 88 | 77 | 102 | 123 | 178 | 234 | 180 | 150 | 208 | 178 | 262 | 2,552 |

## 表二　民國 70 年至 91 年台灣地區食品中毒案件病因物質分類表

單位：件

| 病因物質/年別 | 70 年至 79 年 | 80 年 | 81 年 | 82 年 | 83 年 | 84 年 | 85 年 | 86 年 | 87 年 | 88 年 | 89 年 | 90 年 | 91 年 | 總計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 總　　計 | 679 | 93 | 88 | 77 | 102 | 123 | 178 | 234 | 180 | 150 | 208 | 178 | 262 | 2,552 |
| 病因物質不明合計 | 342 | 46 | 33 | 20 | 34 | 44 | 50 | 54 | 63 | 54 | 82 | 92 | 138 | 1,052 |
| 病因物質判明合計 | 337 | 47 | 55 | 57 | 68 | 79 | 128 | 180 | 117 | 96 | 126 | 86 | 124 | 1,500 |
| 細菌共計* | 299 | 42 | 49 | 54 | 62 | 75 | 122 | 177 | 114 | 91 | 116 | 78 | 111 | 1,390 |
| 腸炎弧菌 | 144 | 12 | 20 | 25 | 35 | 46 | 105 | 160 | 102 | 75 | 84 | 52 | 86 | 946 |
| 沙門氏桿菌 | 23 | 3 | 3 | 0 | 5 | 8 | 9 | 4 | 5 | 7 | 9 | 9 | 6 | 91 |
| 病原性大腸桿菌 | 40 | 0 | 4 | 0 | 2 | 7 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 55 |
| 金黃色葡萄球菌 | 96 | 23 | 18 | 24 | 13 | 12 | 7 | 14 | 3 | 6 | 22 | 9 | 18 | 265 |
| 仙人掌桿菌 | 44 | 13 | 15 | 12 | 12 | 11 | 7 | 15 | 12 | 12 | 5 | 8 | 4 | 170 |
| 肉毒桿菌 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 其他 | 7 | 1 | 0 | 2 | 0 | 4 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 19 |
| 化學物質 | 12 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 2 | 28 |
| 天然毒 | 26 | 2 | 4 | 1 | 5 | 2 | 6 | 3 | 3 | 4 | 8 | 7 | 11 | 82 |

*細菌性中毒案件總和減重覆計數之值



## 表三　民國 70 年至 91 年台灣地區食品中毒案件原因食品分類表

單位：件

| 原因食品/年別 | 70 年至 79 年 | 80 年 | 81 年 | 82 年 | 83 年 | 84 年 | 85 年 | 86 年 | 87 年 | 88 年 | 89 年 | 90 年 | 91 年 | 總計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 總　　計 | 679 | 93 | 88 | 77 | 102 | 123 | 178 | 234 | 180 | 150 | 208 | 178 | 262 | 2,552 |
| 原因食品不明合計 | 448 | 59 | 51 | 46 | 65 | 84 | 142 | 187 | 159 | 132 | 179 | 157 | 224 | 1,933 |
| 原因食品判明合計* | 231 | 34 | 37 | 31 | 37 | 39 | 36 | 47 | 21 | 18 | 29 | 21 | 38 | 619 |
| 水產品 | 73 | 5 | 6 | 5 | 8 | 7 | 19 | 12 | 3 | 6 | 8 | 5 | 15 | 172 |
| 水產加工品 | 6 | 2 | 1 | 0 | 2 | 2 | 1 | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 |
| 肉類及其加工品 | 32 | 7 | 9 | 6 | 3 | 5 | 4 | 7 | 0 | 3 | 2 | 2 | 2 | 82 |
| 蛋類及其加工品 | 8 | 1 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 |
| 乳類及其加工品 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 穀類及其加工品 | 24 | 7 | 4 | 2 | 2 | 5 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 0 | 3 | 54 |
| 蔬果類及其加工品 | 22 | 5 | 3 | 4 | 4 | 2 | 3 | 0 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 49 |
| 糕餅、糖果類 | 18 | 6 | 6 | 3 | 2 | 3 | 1 | 3 | 2 | 0 | 3 | 3 | 0 | 50 |
| 複合調理食品(含盒餐) | 67 | 3 | 7 | 19 | 20 | 23 | 15 | 21 | 10 | 6 | 13 | 7 | 17 | 228 |
| 其他 | 12 | 1 | 1 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 2 | 1 | 23 |

*中毒原因食品件數總和減重覆計數之值

## 表四　民國 70 年至 91 年台灣地區食品中毒案件攝食場所分類表

單位：件

| 攝食場所/年別 | 70 年至 79 年 | 80 年 | 81 年 | 82 年 | 83 年 | 84 年 | 85 年 | 86 年 | 87 年 | 88 年 | 89 年 | 90 年 | 91 年 | 總計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 自宅 | 295 | 40 | 25 | 27 | 25 | 40 | 49 | 65 | 55 | 54 | 17 | 22 | 30 | 744 |
| 營業場所 | 116 | 13 | 19 | 15 | 25 | 26 | 61 | 89 | 54 | 47 | 103 | 83 | 104 | 755 |
| 學校 | 130 | 21 | 25 | 19 | 30 | 22 | 27 | 26 | 39 | 30 | 35 | 36 | 51 | 491 |
| 辦公場所 | 94 | 8 | 10 | 12 | 15 | 21 | 24 | 37 | 18 | 11 | 29 | 21 | 24 | 324 |
| 醫療場所 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5 | 2 | 1 | 3 | 0 | 0 | 18 |
| 運輸工具 | 3 | 4 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 3 | 1 | 2 | 4 | 6 | 0 | 26 |
| 部隊 | 11 | 0 | 2 | 1 | 4 | 5 | 3 | 2 | 4 | 4 | 3 | 3 | 6 | 48 |
| 野外 | 9 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 | 2 | 2 | 2 | 0 | 4 | 1 | 2 | 24 |
| 攤販 | 6 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 4 | 3 | 3 | 0 | 2 | 0 | 6 | 29 |
| 其他 | 14 | 5 | 4 | 1 | 0 | 6 | 6 | 2 | 2 | 2 | 9 | 6 | 39 | 96 |
| 總計* | 679 | 93 | 88 | 77 | 102 | 123 | 178 | 234 | 180 | 150 | 208 | 178 | 262 | 2,552 |

*中毒案件總和減重覆計數之值



## 表五　民國 80 年至 91 年台灣地區食品中毒案件食品被汙染或處置錯誤之場所分類表

單位：件

| 攝食場所/年別 | 80 年 | 81 年 | 82 年 | 83 年 | 84 年 | 85 年 | 86 年 | 87 年 | 88 年 | 89 年 | 90 年 | 91 年 | 總計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 自宅* | 9 | 7 | 9 | 7 | 4 | 9 | 11 | 7 | 11 | 8 | 13 | 12 | 107 |
| 供膳之營業場所 | 23 | 27 | 43 | 59 | 39 | 78 | 128 | 76 | 57 | 85 | 67 | 125 | 807 |
| 學校 | 3 | 7 | 8 | 8 | 5 | 5 | 9 | 19 | 13 | 11 | 7 | 19 | 114 |
| 辦公場所 | 2 | 2 | 2 | 4 | 8 | 5 | 10 | 4 | 5 | 18 | 8 | 7 | 75 |
| 醫療場所 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 |
| 食品工廠 | 4 | 7 | 2 | 1 | 10 | 15 | 17 | 18 | 11 | 17 | 28 | 27 | 157 |
| 攤販 | 3 | 4 | 0 | 1 | 4 | 5 | 2 | 5 | 2 | 5 | 2 | 9 | 42 |
| 販賣地點 | 10 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 1 | 1 | 8 | 16 | 11 | 19 | 78 |
| 部隊 | 0 | 0 | 1 | 3 | 4 | 5 | 1 | 4 | 3 | 2 | 3 | 5 | 31 |
| 原料食品採集場所 | 1 | 2 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 野外 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 外燴 | 9 | 9 | 10 | 9 | 26 | 35 | 45 | 41 | 36 | 32 | 27 | 29 | 308 |
| 其他不明場所 | 37 | 20 | 1 | 5 | 20 | 21 | 9 | 6 | 4 | 13 | 12 | 10 | 158 |
| 總計* | 93 | 88 | 77 | 102 | 123 | 178 | 234 | 180 | 150 | 208 | 178 | 262 | 1,873 |

*中毒案件總和減重覆計數之值

## 表六　民國 85 年至 91 年台灣地區食品中毒原因分類統計表

單位：件

| 年別<br>導致食品中毒原因 | 85年 | 86年 | 87年 | 88年 | 89年 | 90年 | 91年 | 總計 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 冷藏不足 | 27 | 21 | 13 | 5 | 0 | 0 | 3 | 69 |
| 熱處理不足 | 30 | 43 | 52 | 80 | 84 | 55 | 35 | 379 |
| 食物調製後於室溫下放置過久 | 25 | 47 | 31 | 20 | 11 | 7 | 28 | 169 |
| 嫌氣性包裝 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 生、熟食交互汙染 | 14 | 112 | 84 | 76 | 82 | 59 | 42 | 469 |
| 被感染的人汙染食品 | 7 | 44 | 19 | 13 | 30 | 13 | 21 | 147 |
| 設備清洗不完全 | 9 | 10 | 43 | 6 | 1 | 0 | 2 | 71 |
| 使用已被汙染之水源 | 1 | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 |
| 貯藏不良 | 12 | 23 | 16 | 5 | 0 | 0 | 3 | 59 |
| 使用有毒的容器 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 添加有毒化學物質 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 2 | 6 |
| 動植物食品中之天然毒素 | 0 | 4 | 1 | 4 | 7 | 6 | 3 | 25 |
| 其他* | 60 | 76 | 62 | 58 | 82 | 96 | 131 | 565 |
| 總計** | 178 | 234 | 180 | 150 | 208 | 178 | 262 | 1,390 |

*其他包括廚房地面濕滑、積水、未設紗窗、清洗設備不全、有病媒出沒痕跡及原因不明等。

**食品中毒案件多由數個原因共同引起，因此本表之總計為各年案件數總和，並非以原因件數之總計。



## 附錄二：食品中毒案件聯絡機關電話

一旦發生食品中毒時，請通知所在地衛生局、衛生所或行政院衛生署食品衛生處。

| 衛生機關名稱 | 電　　話 | 傳　眞　機 |
|---|---|---|
| 台北市政府衛生局 | (02) 27205322 | (02) 27205321 |
| 高雄市政府衛生局 | (07) 7134000 | (07) 7334865 |
| 宜蘭縣政府衛生局 | (03) 9353844 | (03) 9353844 |
| 基隆市衛生局 | (02) 24288604 | (02) 24202470 |
| 台北縣政府衛生局 | (02) 22577155 | (02) 22572761 |
| 桃園縣政府衛生局 | (03) 3370930 | (03) 3363160 |
| 新竹縣衛生局 | (03) 5518160 | (035) 510665 |
| 新竹市衛生局 | (03) 5226133 | (035) 217834 |
| 苗栗縣衛生局 | (037) 336747 | (037) 326245 |
| 台中縣衛生局 | (04) 25265394 | (04) 25290613 |
| 台中市衛生局 | (04) 23801180 | (04) 23801142 |
| 南投縣政府衛生局 | (049) 2231994 | (049) 2241154 |
| 彰化縣衛生局 | (047) 225141 | (047) 240027 |
| 雲林縣衛生局 | (05) 5339730 | (05) 5345955 |
| 嘉義縣衛生局 | (05) 3620600 | (05) 3620601 |
| 嘉義市衛生局 | (05) 2338066 | (05) 2338268 |
| 台南縣衛生局 | (06) 6357291 | (06) 6329367 |
| 台南市衛生局 | (06) 2604140 | (06) 2682964 |
| 高雄縣政府衛生局 | (07) 7334861 | (07) 7334865 |
| 屏東縣衛生局 | (08) 7362596 | (08) 7362749 |
| 台東縣衛生局 | (089) 310400 | (089) 333112 |
| 花蓮縣衛生局 | (038) 230170 | (038) 224750 |
| 澎湖縣衛生局 | (06) 9272162 | (06) 9276017 |
| 金門縣衛生局 | (0823) 30697 | (0823) 32065 |
| 連江縣衛生局 | (0836) 22095 | (0836) 25024 |
| 衛生署食品衛生處 | (02) 23965625 | (02) 23929723 |
| 疾病管制局 | (02) 23967764 | (02) 23210110 |
| 藥物食品檢驗局 | (02) 26531267 | (02) 26531268 |

## 預防食品中毒四原則：

(1)清潔：保持食物、用器、冰箱、人體以及環境的清潔。

(2)迅速：迅速處理生鮮食物以及調理食物，調理後之食品應迅速食用。剩餘食品亦應迅速處理。

(3)加熱或冷藏：食品應保持於冰箱中，食用前應予加熱煮沸以避免食品中毒。

(4)避免疏忽：餐飲調理工作，按部就班謹慎行之，遵守衛生原則、注意安全維護，不可忙亂行之，勿將有毒物質誤以爲調味料以免造成不可挽回之痛苦。

## 一旦發生了食品中毒，應採取下列措施：

一、儘快送醫治療。

二、立刻連絡當地衛生所或爲生局。

三、保留患者之食餘食物、嘔吐物、排泄物，留存於冰箱（冷藏，不可冷凍）內，以供衛生單位檢驗之用。