

5 預防食品中毒 要原則

要徹底加熱

食品中心溫度超過70°C，
細菌才容易被消滅。

要注意 保存溫度

保存低於7°C，室
溫不宜放置過久。



1



要洗手

調理時手部要
清潔，傷口要
包紮。

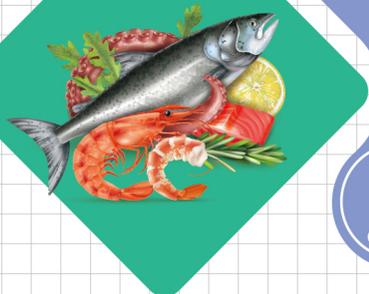
4



要注意 保存溫度

保存低於7°C，室
溫不宜放置過久。

2



要新鮮

食材要新鮮，
用水要衛生。

3



要生熟食分開

處理及盛裝生熟食應使用不
同器具，避免交叉污染。

5

產氣 荚膜桿菌

(*Clostridium perfringens*)



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

產氣 莢膜桿菌

(*Clostridium perfringens*)

產氣莢膜桿菌廣泛存於自然界中，並經常在人及動物的腸道中發現。雖然是人體腸道中正常存在之微生物，但若食用大量遭產氣莢膜桿菌污染之食品，並在腸道中產生足量毒素，即可能造成不適症狀。

1

認識產氣莢膜桿菌

產氣莢膜桿菌為會產生孢子的革蘭氏陽性菌，且增殖快速(世代時間小於10分鐘)。其生長的溫度範圍在12~60°C之間，因此烹調餐點時，務必澈底加熱後再食用。

2

中毒原因

- 1 食品未澈底煮熟。
- 2 餐點製備後於室溫下貯存過久。
- 3 食品份量太大，降溫速度慢，通過危險溫度帶(7~60°C)的時間太長。
- 4 易受感染之食品包括肉類(尤其是牛肉及禽肉)及含肉類產品(如肉汁及燉菜)等。

3

臨床症狀

潛伏期約6~24小時，感染後症狀通常為腹瀉及腹痛。孩童和老年人較容易感染產氣莢膜桿菌，且產生更嚴重的症狀，症狀可持續1至2週，同時可能出現脫水的併發症。

4

預防方法



1 勤洗手：飯前便後及調理餐食前後，應以肥皂澈底洗淨雙手，維持良好的衛生習慣。



2 充分加熱：餐點需澈底加熱後再食用。



3 生熟食分開：食品容器具應澈底清洗及消毒。處理生食及熟食，應使用不同容器、刀具及砧板，避免交叉污染。



4 妥善貯存：食品製備後應貯存高於60°C或放置7°C以下環境，並儘速食用完畢。



5 注意餐飲環境衛生：餐飲環境應定期打掃消毒，防止灰塵及病媒污染食品。



防治食品中毒專區

115-61臺北市南港區
昆陽街161-2號

電話(02)2787-8000

諮詢服務專線(02)2787-8200