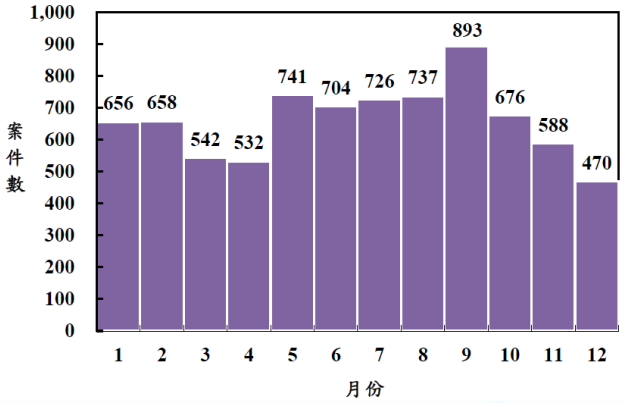
食品中毒及其處理流程

臺中市食品藥物管理處

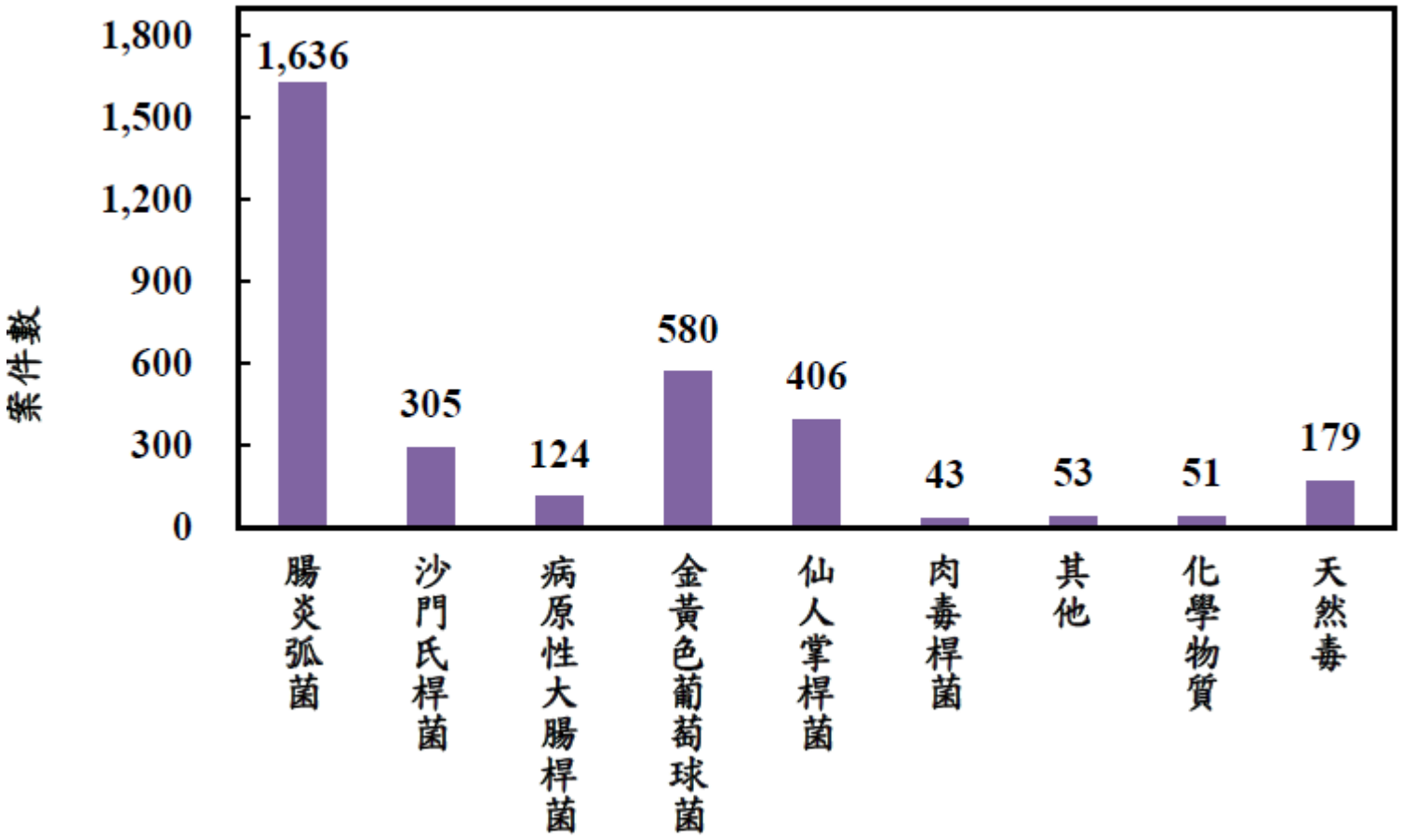
2018年6月22日

前言

- 依最新統計資料顯示，106年度食品中毒案件共計528件，全年度食品中毒人數共6,237人，死亡0人。
- 分析70年至105年各月份發生食品中毒案件數統計結果，發生案件總數最高的月份為9月份，計893案，其次為5月份，計741案。



70-105年病因物質件數統計



報告內容

- 食品中毒的定義
- 食品中毒的原因或分類
- 如何預防食品中毒
- 相關法規(處理流程)

食品中毒(Foodborne outbreak)的定義

1. 二人或二人以上，
2. 攝取相同的食品，
3. 而發生相似的症狀，
   則稱為一件食品中毒案件。

特殊的「食品中毒」：

1. 如因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或經流行病學調查推論為攝食食品所造成，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。
2. 如因攝食食品造成急性中毒（如化學物質或天然毒素中毒），即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

食品中毒的原因或分類

- **細菌性食品中毒**

常見的致病菌有腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、肉毒桿菌等。

- **化學性食品中毒**

農藥、重金屬、非合法使用之添加物等。

- **天然毒素食品中毒**

包括植物性毒素(例如毒菇、茄靈)及動物性毒素(例如麻痺性貝毒、河魨毒、組織胺)。

其他病因物質：暫未列於上述三種致病因子。

細菌性食品中毒

腸炎弧菌

- 存在溫暖的沿海地區，在適宜的生長環境下（30~37℃）繁殖速度快。
- 主要引起中毒之原因食品為海產魚貝類或受其污染的其他食品。
- 潛伏期為4-30小時，平均為12-18小時，發病時間愈短症狀愈嚴重。
- 主要症狀是激烈腹痛、噁心、嘔吐、水漾腹瀉、發燒、發冷。死亡率在0.1% 以下。

金黃色葡萄球菌

- 存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其是化膿的傷口污染食品。
- 常見中毒原因食品為受污染之肉製品、家禽、蛋製品、魚貝類、乳製品、盒餐、生菜沙拉及麵包店產品等。

金黃色葡萄球菌（續）

- 本菌產生腸毒素，一旦攝入，將引起腸黏膜細胞釋出鈉離子及水分，導致腹瀉；食品中毒的潛伏期為1-7小時，平均為2-4小時。
- 主要症狀為嘔吐（一定發生）、噁心、腹痛、腹瀉、脫水、頭痛等。症狀會持續數小時到1日，死亡率幾乎為零。

仙人掌桿菌

- 因周身布滿短鞭毛，形如仙人掌而得名，能產生耐熱芽胞。
- 由細菌本身或由細菌(芽孢)產生之毒素引起食品中毒。

仙人掌桿菌（續）

- 嘔吐型中毒 ：潛伏期0.5-6小時，蒸煮或炒過之米飯或澱粉類製品放置室溫，貯放時間過長，噁心及嘔吐，該毒素具有耐熱及耐酵素分解的特性。
- 腹瀉型中毒 ：潛伏期6-15小時，香腸、肉汁等肉類製品、濃湯、醬汁、果醬、沙拉、布丁甜點及乳製品亦常被污染，症狀有腹痛及水樣腹瀉。

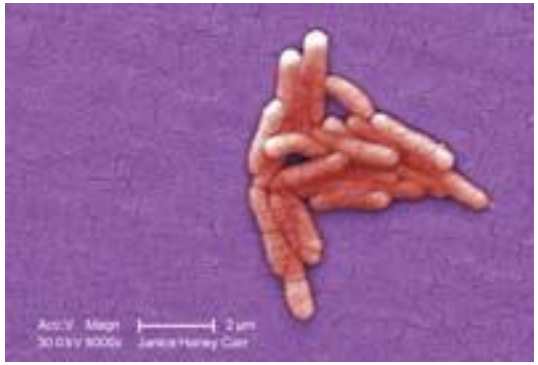
病原性大腸桿菌

- 大腸桿菌是人類和其他溫血動物腸道中的正常菌種，一旦食品出現大腸桿菌，即意味著食品直接或間接的被糞便污染，故常作為飲水及食品的衛生檢定指標。
- 牛隻(帶菌率7~22%)屠宰過程未妥善處理，將造成牛絞肉污染。一般引起食品中毒之潛伏期平均為5~48小時，症狀的程度差異很大。

病原性大腸桿菌（續）

1. 侵襲性大腸桿菌：侵入人體腸管而引起急性大腸炎、大便含血或黏液等症狀。
2. 產毒性大腸桿菌：和霍亂症狀類似，會有水樣下痢（每天4~5回）、脫水等症狀，持續約數天至一星期。
3. 腸道出血性大腸桿菌：受感染者會出現嚴重腹絞痛、血狀腹瀉等，沒有發燒症狀，僅有少數患者會併發溶血性尿毒症，嚴重時會喪命。(歸屬第二類法定傳染病)

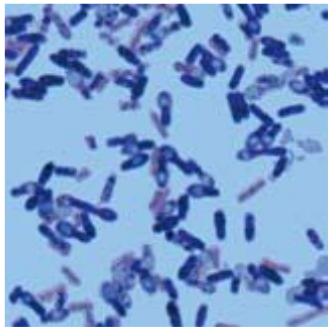
沙門氏桿菌



- 廣泛存於動物界，可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠或其糞便等途徑污染水源或食品。
- 發病潛伏期約6~48小時，平均為18~36小時。主要症狀為噁心、嘔吐、腹瀉、腹痛、發燒（高燒維持在38~40℃）及頭痛等，症狀持續4~7天後會痊癒，死亡率為1%以下。

沙門氏桿菌（續）

- 主要中毒原因食品為受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等動物性食品，或豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品。



肉毒桿菌

- 菌體廣泛分布於自然界，如土壤、湖水、河水及動物的排泄物內。
- 肉毒桿菌芽胞普遍存在泥土、農產品、海底、動物及魚類之腸道中。
- 芽胞萌芽生長時會分泌毒素，為神經毒素，已知生物毒素中毒性最強。中毒死亡率占所有細菌性食品中毒的第一位。(歸屬第四類法定傳染病)

肉毒桿菌（續）中毒有幾種形式：

1.食因型（傳統型）肉毒桿菌中毒：

- 因殺菌條件不足、混入菌體或芽胞、在低酸(pH＞4.6)厭氧狀態或未依規定冷儲，均可能造成菌體生長並產生毒素。
- 家庭自製之醃製蔬果、低酸性罐頭（含鐵罐、玻璃罐）食品、肉類、香腸、火腿、燻魚等肉類加工品及真空包裝豆干製品等。

消化道症狀　　神經症狀　　嚴重時死亡

- 潛伏期約**12~36小時**。
- 症狀由噁心、嘔吐、腹瀉等消化道症狀，再轉為視力模糊或複視、吞嚥困難等神經症狀，嚴重時四肢麻痺、呼吸困難，最後死亡。
- **死亡率很高**，目前**有抗毒血清**治療，已有效降低死亡率，但仍然偏高。99年有11人中毒，1人死亡。

2.腸道型（嬰兒與成人型）肉毒桿菌中毒：

- 係攝入肉毒桿菌芽胞，在腸內萌芽增長並產生毒素。

3.創傷型肉毒桿菌中毒：

- 傷口深處受到肉毒桿菌污染，在無氧環境下菌體增殖並產生毒素。

化學性食品中毒

（一）有害性有機物：

農藥、多氯聯苯等

（二）有害重金屬：

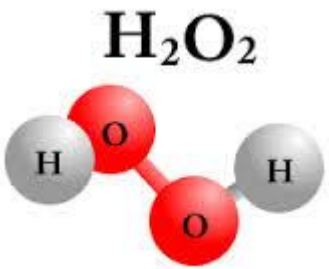
砷、鉛、銅、汞、鎘等

公害污染居多

（三）食品添加物：

如非法或合法添加物使用過量

食品添加物-過氧化氫



中毒原因

製造商常使用過氧化氫以達到改善食品外觀顏色及延長保存期限的目的，若添加過量、原料加熱時間不足，或煮熟後才浸泡，常會使過氧化氫仍殘留於食品中。

原因食品

魚肉煉製品（如魚丸、魚板、魚捲及魷魚絲等）、魚翅乾品、麵製品（烏龍麵、濕麵條、油麵及米苔目等）、豆類製品（干絲、豆干及麵腸等）、新鮮蓮子及鹽水雞等 。

食品添加物-過氧化氫（續）

潛伏期

約30分鐘至2小時。

症狀

低濃度的過氧化氫，僅具輕度刺激性質，甚少產生明顯中毒症狀。但若食用過多可能引起噁心、嘔吐、腹瀉或腹脹等腸胃道刺激症狀，甚至還會導致腸胃道潰瘍、出血、黏膜發炎等危險。

天然毒素食品中毒

- 動物性毒素
  (例如麻痺性貝類毒素-西施舌、河魨毒-河魨、組織胺-鮪魚、鯖魚、鰹魚等鯖魚科魚類)

- 植物性毒素
  (例如毒菇-綠褶菇、茄靈毒素-馬鈴薯、草酸鈣-姑婆芋)

動物性毒素-麻痺性貝類毒素 (paralytic shellfish poison，簡稱PSP)

麻痺性貝類毒素的來源為「**雙鞭藻**」，因身上有兩根鞭毛而得名。又其常做迴旋運動，使水呈漩渦狀，因此也稱「**渦鞭毛藻**」。

CASE1 西施舌中毒事件

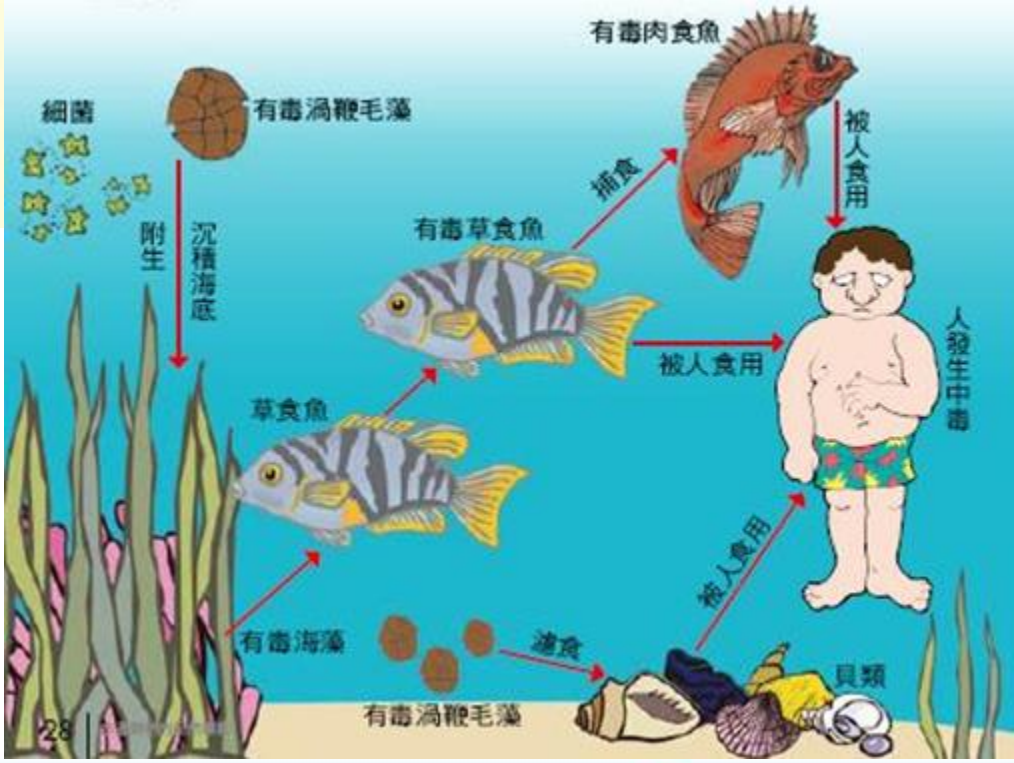
台灣一起最大宗的集體貝類中毒事件，發生於民國75年1月2日；當時在屏東東港的一場喜宴，一道西施舌貝料理導致116人食物中毒。中毒後一開始有人出現嘴唇、舌頭發麻的症狀，接著蔓延到頸部、手腳有麻木感；更嚴重者講話困難、流口水、四肢無力、頭痛、嘔吐、呼吸困難，甚至有2人休克而不幸死亡，喜事頓時變成憾事。

紫雲蛤科(Psammobiidae)的西施舌

中毒症狀

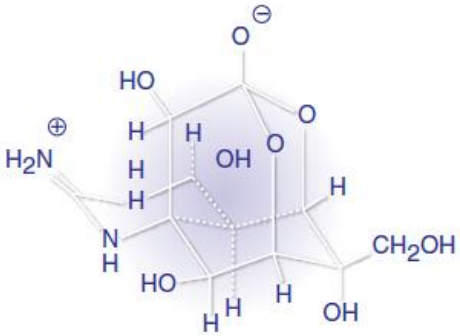
麻痺性貝類毒素中毒的症狀基本上類似河豚毒素，中毒患者一般在食用後0.5至4小時內產生症狀，嚴重的程度與食用量、個人差異(如體重)、毒素排除速度等因素有關，可能持續達3天之久，依症狀之嚴重程度可分為：

- 輕度：唇舌麻木、四肢有麻痺感、頭痛、噁心、腹瀉。
- 中度：四肢無力、言語不清、流口水、呼吸困難、發燒、心跳過速、暫時性失明等。
- 重度：四肢癱瘓、異物嗆入感、嚴重呼吸困難、呼吸衰竭、休克乃至死亡。



動物性毒素-河魨毒(Tetrodotoxin ，簡稱TTX)

- 一種劇烈的**神經毒**，是由海洋中具有製造能力的細菌而來，藉由寄生或附生的方式，或是食物鍊，使TTX分布在河魨、蝦虎魚、海螺、海星、藍紋章魚、紅藻等等，為非蛋白質的aminoperhydroquinazoline的衍生物具**熱穩定**性且不易分解。



- 存在的部位以內臟（如**卵巢**、**肝臟**、膽和腸)含量最多，只要誤食此河豚肝臟 5 克，即可能造成中毒**死亡**；另外皮膚、肌肉亦含有少量河豚毒素。

以有毒河豚製成的香魚片。

克氏兔頭魨（黑鯖河魨）

懷氏兔頭魨（白鯖河魨）

✘肌肉無毒，但其內臟或其他部位可能有毒；若製作香魚片過程中原料處理不當，亦可能會造成河豚內臟的毒素污染到魚肉。

動物性毒素-河魨毒（續）

中毒症狀：

1. 主要影響神經系統，症狀多在食後3小時內或更早(10分鐘)即發生，很少超過24小時。
2. 唇舌發麻、手腳麻、眩暈、頭痛、嘔吐。
3. 中毒較嚴重時，導致複視、無法發聲、瞳孔擴大、眼肌無力、抽搐、血壓下降繼而肌肉鬆弛、橫膈膜運動停止造成呼吸衰竭而死亡，死亡率61%。
4. 目前臨床上，並無有效的河豚解毒劑，患者能度過中毒後的24小時，且無併發症產生，通常會順利復原。

動物性毒素-組織胺(Histamine)

- 組織胺是在腐敗水產魚肉中常見的一種化合物，對熱非常安定，一旦產生就不易去除。
- 中毒原因：

1. 魚肉貯放在高於15～20℃ 的環境中，游離組胺酸(Histidine)受到細菌作用便會轉變成組織胺。
2. 開放式的存放空間再加上潮濕，容易使魚體受到腸內細菌污染，在24小時內便足以產生引起中毒的組織胺含量。

動物性毒素-組織胺（續）

- 原因食品：
  已腐敗之鮪魚、鯖魚、鰹魚等鯖魚科魚類（青皮紅肉魚），鬼頭刀、秋刀魚、沙丁魚等非鯖科魚類亦常發生。

鯖魚(青花魚)
花腹鯖(Scomber australasicus)

沙丁魚(青鱗仔)
黃小沙丁(Sardinella lemuru)

鰺魚
真鰺(竹莢魚(Trachurus japonicus)

- 潛伏期：中毒症狀通常於食用後數分鐘至4小時內出現，症狀約持續3~36小時。

動物性毒素-組織胺（續）

- 中毒症狀：

1. 皮膚-臉部潮紅、紅疹、皮膚癢。
2. 腸胃道-嘔吐、腹痛、腹瀉。
3. 全身-倦怠無力、四肢麻木。
4. 臉部-頭暈、發燒、視力模糊、嘴麻痹等。

- 組織胺中毒與食物過敏的症狀十分相似，不僅患者本身，醫院或診所的醫生也常常誤判。

動物性毒素-組織胺（續）

CASE1 營養午餐的炸旗魚

2007年6月，高雄某國中發生了三百多名學生吃過營養午餐後，出現臉頰發紅、頭昏、發燒，有些人身體發癢等不適症狀，校方出動了3台校車反覆將學生送往附近醫院。一時之間，醫院的急診室塞爆了，擠滿了在病床上或躺或坐的師生們，以及擔心的家長們。後來衛生單位——檢驗當日午餐的食物，研判是炸鹽酥旗魚的食材保存不當，導致集體組織胺中毒，讓全校師生留下難忘的記憶。

劍旗魚(*Xiphias gladius*)

魚體組織胺安全含量分析

★安全含量：
低於5 mg/100g(魚肉)

★可能中毒劑量：
5-10 mg/100g

★極可能中毒劑量：
20-100 mg/100g

★一般中毒劑量：
高於100 mg/100g

※中毒劑量因人而異。

植物性毒素-綠褶菇、姑婆芋

- 姑婆芋

型態與可供食用芋頭類似，塊莖常被誤食而中毒，食用後出現頭暈、嘴麻及嘔吐等症狀。

- 綠褶菇

因其型態、色澤與可供食用之白色雨傘菇(Macrolepiota procera)類似，故常被混淆。

諾羅病毒

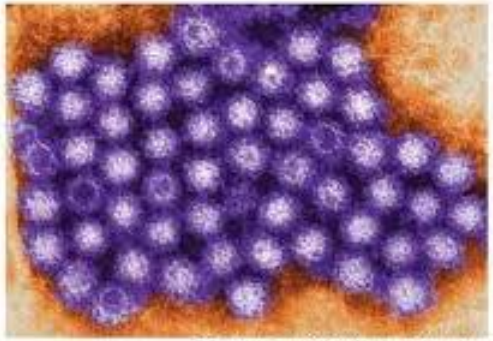


Photo courtesy of CDC/ Charles D. Humphrey

- 它的傳染力及散播力非常快速廣泛，而且病毒顆粒非常少量（1～10個）即可致病。
- 主要透過糞口途徑傳染，如透過與病患分享食品、水、器皿、接觸到病患的嘔吐物、排泄物或病患曾接觸的物體表面、吃到或喝到污染的食品或飲料，任何年齡層皆可能受到感染。
- 發病潛伏期約24～48小時，平均為33～36小時。主要症狀為激烈嘔吐、腹部絞痛、水樣不帶血腹瀉及噁心等。

如何預防食品中毒

腸炎弧菌食品中毒的預防方法

- **低溫保存**魚貝類以防止繁殖，因該菌10℃以下不但不生長且易致死。
- 烹煮前以**自來水**充分**洗淨**，因該菌不耐淡水。
- 充分加熱，在**60℃經15分鐘**即被殺滅，因該菌不耐熱。
- 區分生熟食，避免食品因刀具砧板而交叉污染。一般的消毒劑如酒精及漂白劑可用來殺滅腸炎弧菌。

金黃色葡萄球菌食品中毒的預防方法

- 身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，不可直接從事食品製造調理的工作。調理食品時應戴工作帽(頭髮不得露出)或口罩(同時罩住口鼻)，並注重**手部**之清潔及消毒。
- 冰箱**冷藏**溫度需低於7℃，**冷凍**溫度需低於-18℃。(5℃以下該菌不會繁殖，不會產生毒素。10℃以下該菌可以生長繁殖，但是不會產生毒素。)
- 食品調理後攝食之前，**室溫下**放置食品**不可超過4小時**。

仙人掌桿菌食品中毒的預防方法

- 大量煮熟米飯置室溫貯放為最常見之傳染途徑，應避免受到污染(**防止灰塵及病媒**)。
- 不耐熱，加熱至**80℃經20分鐘**即會死亡，因此食用前應充分加熱。
- 食物烹調後儘速食用，避免長時間存放於室溫下。如不立即供食，應保溫65℃以上。短期間(兩天內)者，可於冷藏保存，超過兩天者，務必冷凍保存。

病原性大腸桿菌食品中毒的預防方法

- 飲用水及食品(絞肉、生乳)應經適當**加熱**（一般烹調溫度即可）處理。
- 使用井水或儲水槽，應定期實施水質檢查。
- 被感染人員勿接觸食品之調理工作。
- **勤洗手**，特別是在如廁後、進食前或者準備食品之前。
- 食品器具及容器應澈底消毒及清洗：生食及熟食勿混合使用，避免二次污染。

沙門氏桿菌食品中毒的預防方法

- 沙門氏桿菌不耐熱，於**60℃加熱20分鐘**或**煮沸5分鐘**即被殺滅，故食品應充分加熱，並立即食用。
- 加熱後的食品應防止二次污染，生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。
- 選用衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋。
- **防止病媒**入侵；被蒼蠅沾染、過期或腐敗等不潔食品，均應丟棄，切勿食用。

肉毒桿菌食品中毒的預防方法

- 於醃製或保存食品時，將酸鹼值(pH)控制在≦4.5，使其無法生存。
- 臘腸、香腸等食品適量且均勻的添加亞硝酸鹽，加工後須充分殺菌。
- 因毒素不耐熱，長期間厭氧儲存或發酵之食品，於食用前「**應充分加熱**」(至少100℃加熱10分鐘)　。

諾羅病毒食品中毒的預防方法

- 貝類水產品需澈底煮熟再食用，切勿追求口感而忽略生食之風險。
- 勤洗手，特別是在如廁後、進食或者準備餐食之前。
- 避免生食貝類水產品（如生蠔）等高風險食材。
- 從業人員應於症狀解除至少48小時後才可上班。

過氧化氫食品中毒的預防方法

- 對於異常白皙或偏離傳統色澤太多的食品（豆、麵製品），在選購時需提高警覺，以減少購買到違規食品的機會。
- 選購食品時應認清完整之標示，切勿貪小便宜向來路不明的商販購買。
- 可藉由開水烹煮並將鍋蓋打開揮發水蒸氣後，再以多量水浸泡，並經常換水，就能將殘留之過氧化氫轉移至水中，達到去除之目的。

河魨毒食品中毒的預防方法

- 建議民眾仍不可輕易試食河魨肉，因料理不正確時，內臟部位毒素會污染到肌肉。
- 切勿食用不知名的魚、貝、螺等水產品與來路不明的水產品及水產加工品（如魚鬆、香魚片等）。

組織胺食品中毒的預防方法

- 防止魚肉中產生組織胺是預防組織胺食品中毒的最佳之道。

1. 漁業從業人員應把魚獲物保持在**低溫**冷凍或冷藏狀態，且在良好衛生條件下貯運。
2. 魚販應儘量保持環境清潔，做好隔絕或降低污染的措施，並在低溫下保存。
3. 自市場購回魚貨後，若沒有立即食用，應放置冷凍，魚體**解凍**到烹煮前的時間**不要超過2小時**。
4. 調理時應先去除內臟（含量降低至1/10）。

預防食品中毒的四原則

- ✓ **清潔：**
  保持食物、容器（具）、冰箱、人體及製備環境的清潔。
- ✓ **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。

預防食品中毒的四原則（續）

- ✓ **加熱或冷藏：**
  食品應保存於冰箱中，食用前應予加熱煮沸，以避免發生食物中毒。
- ✓ **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。

預防食品中毒「五要」原則

1. **要洗手**
   調理時，手部要清潔，傷口要包紮。
2. **要新鮮**
   食材要新鮮，用水要衛生。
3. **要生熟食分開**
   生熟食器具應分開，避免交互污染。
4. **要澈底加熱**
   食品中心溫度應超過70℃。
5. **要低溫保存**
   保存低於7℃，室溫下不宜久置。

行政院衛生署 Department of Health, Executive Yuan
FDA 食品藥物管理局 Food and Drug Administration

正確洗手五招式

- 濕 ： 淋濕雙手
- 搓 ： 抹肥皂搓20秒
- 沖 ： 雙手沖洗乾淨
- 捧 ： 捧水洗水龍頭
- 擦 ： 擦乾雙手

相關法規(處理流程)

- ✓食品安全衛生管理法
- ✓食品安全衛生管理法施行細則
- ✓食品良好衛生規範準則(略)
- ✓疑似食品中毒事件處理要點
- ✓學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理安全辦法

食品安全衛生管理法第6條

醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於二十四小時內向當地主管機關報告。

食品安全衛生管理法第15條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列：

三、有毒或含有害人體健康之**物質**或異物。

四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

食品安全衛生管理法第41條第1項

……五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受至少四小時之食品中毒防治衛生講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。

食品安全衛生管理法施行細則

【第二條】 說明

本法第十一條第三款所稱有毒，**係指**食品或食品添加含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。

【第三條】 說明

本法第十一條第四款所稱染有病原菌者，**係指**食品或食品添加物受病因性微生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。

疑似食品中毒事件處理要點

【第二條】 說明

發生疑似食品中毒事件，醫療機構應依食品衛生管理法第六條規定於二十四小時內向當地主管機關報告。

【第三條】 說明

當地衛生局於接到疑似食品中毒事件通報後，應即派員調查食品中毒發生經過，追查可疑食品來源及其貯藏、處理與烹調方法，…。

調查目的及方向

1. 調查食品中毒**發生經過**。
2. 追查**可疑食品**來源及其貯藏、處理與烹調方法。
3. 供應食品**場所之稽查**輔導、食品製程、製造環境。

找出可能原因食品，阻斷污染物的擴散

受理時初步研判

1. 是否為**突發(outbreak)**流行事件?
   例如：發病人數超過平日請假、缺席或有類似症狀的人數。
   例如：短時間內，許多場所(餐廳/教室)一齊發生。
2. 發病期間通常**不超過2天**。
3. **排除**空氣、飲用水、共同器皿及共同傳統者等**共同感染**原因後，判定與食品有關。
4. 病例的**發生**一定在**食用**肇事餐別之**後**，且病例都有共食該餐別。

標準處理流程

臺中市政府衛生局疑似食品中毒案件處理流程

機關、學校	醫療院所	外燴、餐飲營業場所或自宅

發生疑似食品中毒時

※定義：2 人以上、食用相同食物、引起相似症狀(噁心、嘔吐、腹痛等)

↓ **通報**

食品藥物安全處窗口受理通報

1. 紀錄疑似食品中毒案初步資料（包含人、時、地、物相關資訊）
2. 初判是否與食品中毒定義相符？

→ **否**

1. 建議民眾儘速就醫。
2. 供餐場所依「食品良好衛生規範準則」稽查輔導。

↓ **是**

成立「防治調查小組」，並立即將初步資料通知下列小組成員。

食品藥物安全處安全組（FAX：25290613）

1. 至 PMDS 系統填報速報單。
2. 通知學校或供膳業者留滯患者及廚工。
3. 至供膳場所稽查輔導。
4. 調查發生經過、追查可疑食品來源及患者訪問。
5. 食品及環境檢體採樣送驗。
6. 供膳場所暫停作業處分。
7. 供膳場所複查。
8. 送驗資料處理。
9. 隨時掌控情資及協調小組成員之間的聯繫。

疾病管制科（FAX：25261525）

1. 依安全組提供之相關資料，指派轄區衛生所防疫人員出勤負責人體檢體採檢。
2. 統計人體檢體採檢數量，並於速報單中填報。

通報　結　檢驗結果　送驗

標準處理流程（承上）

食品藥物安全處安全組（FAX：25290613）

1. 至 PMDS 系統填報速報單。
2. 通知學校或供膳業者留滯患者及廚工。
3. 至供膳場所稽查輔導。
4. 調查發生經過、追查可疑食品來源及患者訪問。
5. 食品及環境檢體採樣送驗。
6. 供膳場所暫停作業處分。
7. 供膳場所複查。
8. 送驗資料處理。
9. 隨時掌控情資及協調小組成員之間的聯繫。

疾病管制科（FAX：25261525）

1. 依安全組提供之相關資料，指派轄區衛生所防疫人員出勤負責人體檢體採檢。
2. 統計人體檢體採檢數量，並於速報單中填報。

通報

衛生福利部食品藥物管理署食品組、中區管理中心

當食品中毒案件符合 FETP 申請支援之原則

是

結果回覆

檢驗結果

送驗

食品藥物安全處檢驗組（FAX：23801125）

1. 確認檢體數量及狀態，並回報安全組。
2. 簽發檢驗報告。

衛生所：

1. 採集患者人體檢體。
2. 採集廚工人體檢體。

送驗及通報

衛生福利部疾病管制署中區管制中心、研究檢驗及疫苗研製中心。

1.列聯表

臺中市政府衛生局調查攝食嫌疑食品之人員資料表（TEL：04-25265394 轉 5742，FAX：04-25290613） 調查單位：_____

攝食（供膳）場所：_____（地址：_____） 攝食總人數：_____人

編號	姓名 / 身分證字號	性別	出生年月日	職業	住址/電話	是否發病	攝食日期 月日時分	發病日期 月日時分	就醫診所	就醫時間 月日時	攝食後發生症狀 1 嘔吐	2 噁心	3 腹痛	4 腹瀉	5 發燒	6 頭暈	7 頭痛	8	是否攝食第餐	攝食嫌疑食品 1	2	3	4	5	6	7	8
1																											
2																											

2.個案訪問表

食品中毒案件個案訪問表

一、受訪人姓名：_____ 性別：□男 □女 年齡：_____

聯絡電話：_____ 填表日期：___年___月___日___時___分

身分證字號：_____

二、症狀開始發生時間（發病時間）：____月____日 ____時 ____分

三、症狀發生前進食情形（包括用餐時間及所食用食品）

※定義說明：0餐係指發病前一餐，1餐為發病前第二餐，以此類推。

舉例說明：患者於07:30食用早餐，10:00食用點心，12:00食用中餐，19:00食用晚餐，20:00發病，則晚餐為0餐，中餐為1餐，點心為2餐，早餐為3餐。

提供進食食品名稱	第0餐（_月_日_時_分）	第1餐（_月_日_時_分）	第2餐（_月_日_時_分）
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃
	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃	□有吃□沒吃

四、認為可疑食物：_____

五、症狀：（可複選）

□發燒、□噁心、□嘔吐、□腹痛、□腹瀉、□頭痛、□眩暈、
□面潮紅、□發癢、□發疹、□視覺、□眼皮下垂、□麻痹、
□說話困難、□呼吸困難、□吞嚥困難、□其他 _____

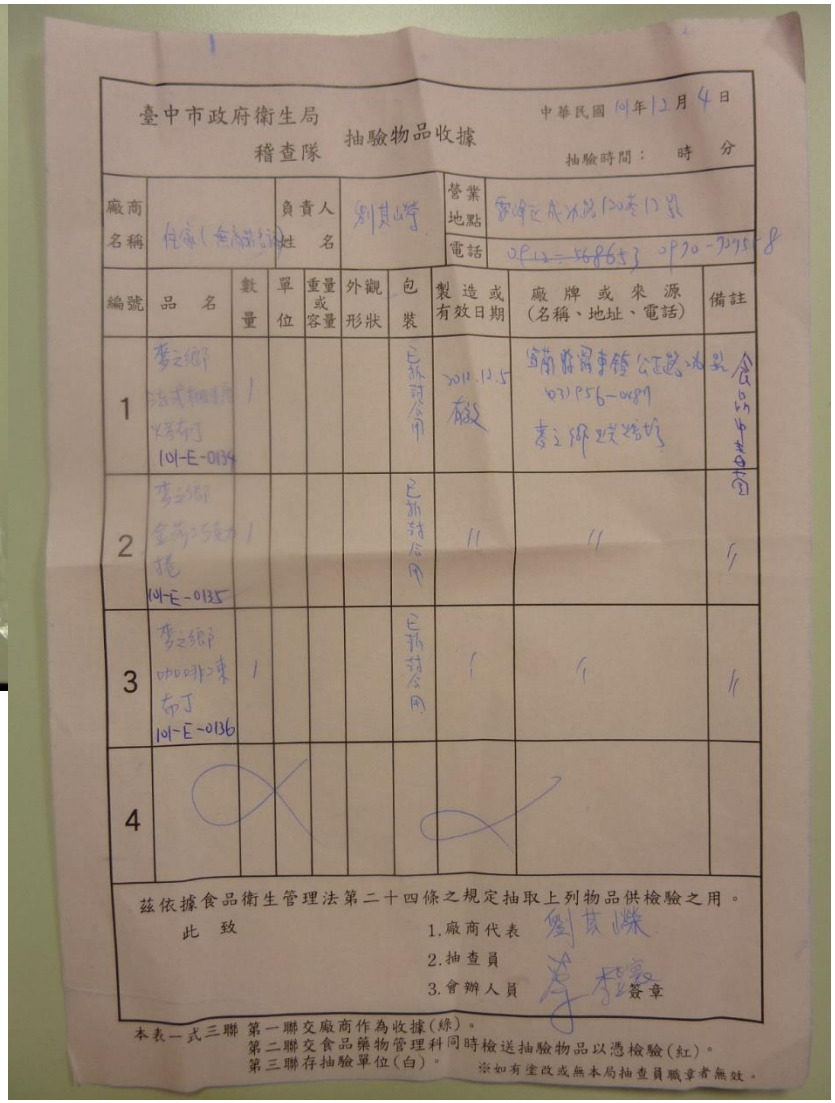
六、是否就醫：□是 □否 就醫時間：____月____日____時____分

就診醫院診所名稱：_____

七、是否住院：□是 □否

續回傳fax04-25290613 林先生

食品檢體(含食餘、同批且共食食品等)



臺中市政府衛生局 稽查隊 抽驗物品收據

中華民國 101 年 12 月 4 日

抽驗時間： 時 分

廠商名稱：麥之德烘焙坊　負責人姓名：劉其峰　營業地點：[illegible]　電話：04-[illegible]-5686[illegible] 04-20-[illegible]-8

編號	品名	數量	單位	重量或容量	外觀形狀	包裝	製造或有效日期	廠牌或來源(名稱、地址、電話)	備註
1	麥之德烘焙 法式[illegible] 火腿布丁 101-E-0134	1				已拆封食用	2012.12.5 有效	宜蘭縣冬山鄉[illegible]公司 03-P56-0489 麥之德烘焙坊	[illegible]
2	麥之德烘焙 金[illegible]巧克力捲 101-E-0135	1				已拆封食用	〃	〃	〃
3	麥之德烘焙 咖啡迷布丁 101-E-0136	1				已拆封食用	〃	〃	〃
4									

茲依據食品衛生管理法第二十四條之規定抽取上列物品供檢驗之用。

此致

1.廠商代表 劉其峰

2.抽查員

3.會辦人員 [illegible] 簽章

本表一式三聯 第一聯交廠商作為收據(綠)。
第二聯交食品藥物管理科同時檢送抽驗物品以憑檢驗(紅)。
第三聯存抽驗單位(白)。 ※如有塗改或無本局抽查員職章者無效。

抽驗三聯單

棉棒拭子

調理用水

食品中毒之罰責

違規情節	罰則	
食品（違反第15條） ☑變質或腐敗。 ☑有毒物質或異物。 ☑染有病原性生物。	◎依第44條，處新台幣**6萬元以上2億元以下**罰鍰。	◎依第49條，致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣1億元以下罰金。 ◎因過失，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣600萬元以下罰金。
食品業（違反第8條） ☑不符合食品良好衛生規範準則（GHP）。	◎依第44條**限期改正**。 ◎屆期不改正，處新台幣6萬元以上2億元以下罰鍰。	

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

【第10條】 …學校採**盒餐供餐**者，應保留盒餐樣本至少一份；採**非盒餐供餐**者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏七度以下，冷藏保存四十八小時，以備查驗 。**（如何留樣）**

【第16條】 …辦理**外購**盒餐食品或團體膳食，應…將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即 置 於 攝 氏 七 度以下 ， 冷 藏 四 十 八 小時，以備查驗…。**（如何留樣）** 。

學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

【第21條】

學校發現有疑似食品中毒情形時，應採緊急救護措施，必要時，將患者送醫檢查治療，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。

前項情形並應同時通報、聯繫及協助當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告(校安通報)。

結語

民眾、學校、團體
發生疑似食品中毒事件

應迅速就醫並保留剩餘食品及患者嘔吐物或排泄物(請密封並留存於低溫冷藏，不可冷凍)，以利追查中毒原因

通知當地衛生所或衛生局進行調查

健康
快樂
健康