

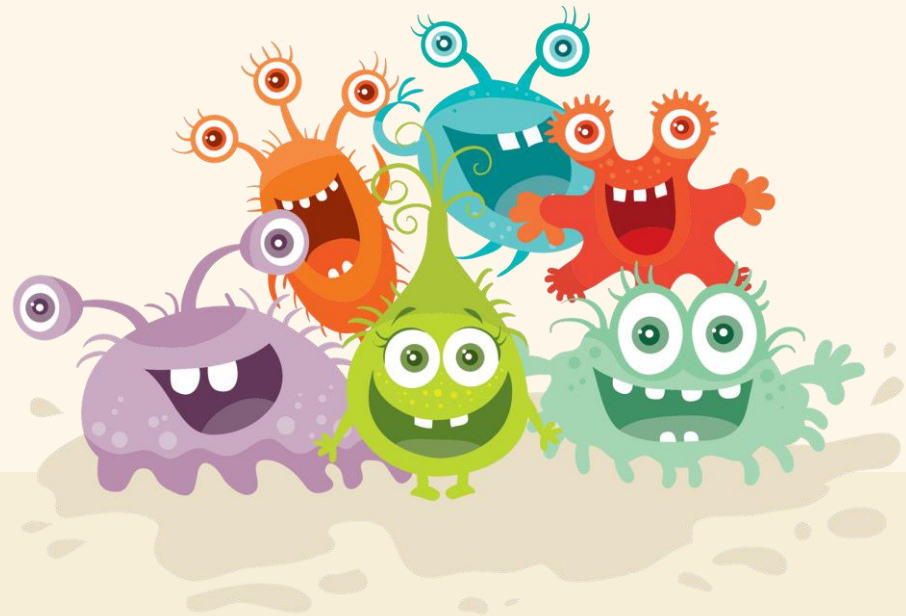


食品中毒相關法規暨案例分享

宜蘭縣政府衛生局食品藥物管理科

電話：03-9332779

食品中毒定義及病因物質介紹



何謂食品中毒

- ◆ 二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。
- ◆ 因攝食食品造成急性食品中毒(如肉毒桿菌毒素、化學物質或天然毒素中毒等)者，且自人體檢出病原性生物、化學物質或毒素，或由嫌疑食品檢體檢出與人體檢體相同類型之病原性生物、化學物質或毒素，不論有症狀人數多寡，亦為一件食品中毒事件。
- ◆ 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。



二人或二人以上



相同食品



相似症狀



檢體有同類
病因物質

何謂病因物質與原因食品

- ◆ 病因物質：係指引起疾病發生的**原因**，例如：沙門氏桿菌
- ◆ 原因食品：係指引起疾病之**媒介食品**，例如：生蛋拌飯



常見病因物質的種類



細菌

1. 感染型，例：沙門氏桿菌、腸炎弧菌、李斯特菌
2. 中間型，例：仙人掌桿菌、腸毒素性大腸桿菌(ETEC)、產氣莢膜桿菌
3. 毒素型，例：肉毒桿菌、金黃色葡萄球菌、邦克列酸



病毒

攝食含有病毒的食品，引發腸胃道等症狀，
例：諾羅病毒、A型肝炎病毒



天然毒素

1. 動物性毒素，例：組織胺、河豚毒素、蟾蜍毒素
2. 有毒植物性毒素，例：姑婆芋、有毒蕈類、大花曼陀羅



化學物質

1. 食品添加物不當使用，例：過氧化氫、亞硝酸鹽
2. 其他化學物質，例：農藥、殺蟲劑



寄生蟲

攝食含有寄生蟲的生食或食用未煮熟食品
例：海獸胃線蟲

食品中毒相關法規



食品安全衛生管理法-醫療院所通報食品中毒

第6條

- 各級主管機關應設立通報系統，劃分食品引起或感染症中毒，由衛生福利部食品藥物管理署或衛生福利部疾病管制署主管之，蒐集並受理疑似食品中毒事件之通報。
- 醫療機構診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於**24小時內**向當地主管機關報告。
- 醫療院所若未依期限內通報，將依**醫療法第26條**處分。

※醫療法第26條：「醫療機構應依法令規定或依主管機關之通知，提出報告，並接受主管機關對其人員配置、設備、醫療收費、醫療作業、衛生安全、診療紀錄等之檢查及資料蒐集」。有違反醫療法第26條者，可處新臺幣一萬元以上五萬元以下罰鍰，並令限期改善；屆期未改善者，按次連續處罰。

食品安全衛生管理法-食品業者衛生管理

第7條

- 食品業者於發現產品有危害衛生安全之虞時，應即主動停止製造、加工、販賣及辦理回收，並通報直轄市、縣（市）主管機關。



食品安全衛生管理法-食品業者衛生管理

第8條

- 食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，**均應符合食品良好衛生規範(GHP)準則**。
- 經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合**食品安全管制系統準則**之規定。



我國餐飲業施行
食品安全管制系統期程

食安法相關條文-食品中毒處理

第41條

- 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4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。



學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法

中央主管機關：教育部

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7度C以下，冷藏保存48小時，以備查驗。

※供應予學校之餐飲業者，務必要遵守教育部學校餐廳廚房員生消費合作社衛生管理辦法之留樣規定。

團膳業者
(餐盒食品工廠)

自設廚房

公辦公營

公辦民營

食品安全衛生管理法-食品中毒病因物質

第15條

第 1 項：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：

第 1 款 變質或腐敗

第 2 款 未成熟而有害人體健康

第 3 款 有毒或含有害人體健康之物質或異物

第 4 款 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施行細則

食安法第15條之細則

第4條

本法第15條第1項第3款所稱**有毒**，指**食品或食品添加物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5條

本法第15條第1項第4款所稱**染有病原性生物者**，指食品或食品添加物**受病因性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。

食安法相關條文-食品中毒案件行政裁罰

第44條

- 有下列行為之一者，處新臺幣**六萬元以上二億元以下罰鍰**；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄：
 - 違反第8條第1項或第2項規定，經命其限期改正，屆期不改正。
 - 違反**第15條第1項**、第4項或第16條規定。
 - 經主管機關依第52條第2項規定，命其回收、銷毀而不遵行。
 - 違反中央主管機關依第54條第1項所為禁止其製造、販賣、輸入或輸出之公告。
 - 前項罰鍰之裁罰標準，由中央主管機關定之。

※食安法第44條第1項罰鍰裁罰標準」附表五

食安法相關條文-食品中毒案件刑事裁罰

第49條

- 有第15條第1項第3款、第7款、第10款或第16條第1款行為者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金。情節輕微者，處五年以下有期徒刑、拘役或科或併科新臺幣八百萬元以下罰金。
- 有第44條至前條行為，情節重大足以危害人體健康之虞者，處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金；致危害人體健康者，處一年以上七年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億元以下罰金。
- 犯前項之罪，因而致人於死者，處無期徒刑或七年以上有期徒刑，得併科新臺幣二億元以下罰金；致重傷者，處三年以上十年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億五千萬元以下罰金。
- 因過失犯第1項、第2項之罪者，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金。
- 法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第1項至第3項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。科罰金時，應審酌刑法第58條規定。

§49-2：具體危險犯之設計(105年02月25日FDA食字第1049908632號)

全民健康保險法

第95條

- 保險對象因汽車交通事故，經本保險之保險人提供保險給付後，得向強制汽車責任保險之保險人請求償付該項給付。
- 保險對象發生對第三人有損害賠償請求權之保險事故，本保險之保險人於提供保險給付後，得依下列規定，代位行使損害賠償請求權：
 - 一、公共安全事故：向第三人依法規應強制投保之責任保險保險人請求；未足額清償時，向第三人請求。
 - 二、其他重大之交通事故、公害或**食品中毒事件：第三人已投保責任保險者，向其保險人請求；未足額清償或未投保者，向第三人請求。**
- 前項所定公共安全事故與重大交通事故、公害及食品中毒事件之最低求償金額、求償範圍、方式及程序等事項之辦法，由主管機關定之。

全民健康保險執行公共安全事故與重大交通事故 公害及食品中毒事件代位求償辦法

第5條

- 因同一公共安全事故，經全民健康保險（以下稱本保險）給付醫療費用總額在新臺幣五萬元以上者，保險人得代位求償。
- 因同一重大交通事故、公害或食品中毒事件，經本保險給付醫療費用總額在新臺幣十萬元以上者，保險人得代位求償。
- 前二項總額，以本保險提供該保險給付之日起三十日內之給付費用總額，為計算基準。

應投保產品責任保險之餐飲業者



餐飲業：

- 1.商業登記
- 2.公司登記
- 3.工廠登記



公共意外責任保險及公共意外責任保險食品中毒責任附加條款內容之承保範圍均**不包含外帶、外賣食品**，故倘餐飲業者具有公司、商業或工廠登記，並有供應外帶、外賣餐食者，應依規定投保產品責任保險。

- ✓ 不可低於最低保險金額
- ✓ 總公司幫分公司/加盟店/分店一起投保也可以



已經完成投保的業者儘速將投保證明上傳至食品藥物業者登錄平台(非登不可)**掃描或拍照都可以！**



依據食安法第47條規定：違者處**新臺幣3萬元以上 300萬元以下罰鍰**；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。

食品中毒案件處理

疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊 (114.9)



設置起源

- 配合食品安全衛生管理法修正及行政院衛生署改組並更名為衛生福利部，整併「食品中毒案件處理要點」、「食因性疾病案件處理原則」及「食品中毒案件調查之行政處理原則」為「疑似食品中毒事件處理要點」。
 - 中華民國102年11月28日FDA食字第1021351533號函
 - 中華民國104年4月21日FDA食字第1049007882號函修正
 - 中華民國104年12月2日FDA食字第1049027261號函修正
 - 中華民國106年9月27日FDA食字第1060032229號函修正
 - 中華民國109年3月4日FDA食字第10913000465號函修正
- 因應寶林事件，為精進食品中毒處理流程，並完善中央及地方衛生機關辦理疑似食品中毒事件涉及通報、調查、採樣、檢驗及處理之依循，114年9月整併「食品中毒採樣操作手冊」、「疑似食品中毒事件處理要點」、「食品、藥品、化粧品及醫療器材檢體送驗注意事」及「食品中毒病因物質及原因食品判明標準」為「疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊」。

疑似食品中毒事件處理原則：架構

一

食品中毒定義及法規規範

二

通報與調查

三

採樣分工原則

四

檢體分工原則

五

地方衛生局處置作業原則

六

個案死亡處理原則

七

查處結果報告

一 疑似食品中毒事件處理原則：食品中毒定義

- 2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，則稱為一件食品中毒案件。
- 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，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。
- 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。



食品中毒病因物質及原因食品判明標準

一、細菌性食品中毒

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準 (Confirmation)	
			病因物質	原因食品
腸炎弧菌 (<i>Vibrio parahaemolyticus</i>)	4-30 小時	下痢、腹痛、腹部痙攣、噁心、頭痛、發熱、發冷	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出此菌株；或自可疑食物檢體中分離出此菌株。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
沙門氏桿菌 (<i>Salmonella</i> spp.)	6 小時-10 天，一般多為 6-48 小時	噁心、下痢、頭痛、腹痛、發熱、發冷、食慾不振、全身無力	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型之菌株；或自可疑食物檢體中分離出此菌株。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
大腸桿菌 (<i>Escherichia coli</i>)				
腸出血性大腸桿菌 (Enterohemorrhagic <i>E. coli</i> O157:H7 and others; EHEC)	1-10 天，通常 3-4 天	出血性下痢、嚴重之腹部痙攣、腹痛	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出此菌；或自可疑食物檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
腸毒素型大腸桿菌 (Enterotoxigenic <i>E. coli</i> , ETEC)	6-48 小時	下痢、腹部痙攣、噁心、偶有嘔吐或發熱	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型、並可產生毒素之菌株。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
腸病原性大腸桿菌 (Enteropathogenic <i>E. coli</i> , EPEC)	視病患而定	下痢、發熱、腹部痙攣	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型之菌株。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
腸侵襲性大腸桿菌 (Enteroinvasive <i>E. coli</i> , EIEC)	視病患而定	下痢 (偶爾伴隨出血)、發熱、腹部痙攣	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型之菌株。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
仙人掌桿菌 (<i>Bacillus cereus</i>) 嘔吐型毒素	1-6 小時	噁心、嘔吐、偶有下痢	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出此菌；或自每克可疑食物檢體中檢出之菌落數達 10^5 CFU。以樣本處理得當為前提。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
仙人掌桿菌 (<i>Bacillus cereus</i>) 腹瀉型毒素	6-24 小時	腹部痙攣、水樣下痢、嘔吐	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出此菌；或自每克可疑食物檢體中檢出之菌落數達 10^5 CFU。以樣本處理得當為前提。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
曲狀桿菌 (<i>Campylobacter jejuni/coli</i>)	2-10 天，一般為 2-5 天	腹部痙攣、下痢 (常伴隨出血)、發熱、頭痛	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出此菌；或自可疑食物檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢體中分離出此菌。

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準 (Confirmation)	
			病因物質	原因食品
金黃色葡萄球菌 (<i>Staphylococcus aureus</i>)	30 分鐘至 8 小時，一般為 2-4 小時	噁心、嘔吐、下痢、腹痛、腹部痙攣、頭痛、異便中有黏液	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同之菌株；或自可疑食物檢體中檢出腸毒素之存在；或自每克可疑食物檢體中檢出之菌落數達 10^5 CFU。	自可疑食物檢體中檢出毒素之存在；或自可疑食物檢體中分離出此菌。
肉毒桿菌 (<i>Clostridium botulinum</i>)	2 小時至 8 天，通常為 12-48 小時	症狀依嚴重性不同，一般為複視、視覺模糊、麻痺、以及延髓之狀。	自血清、異便、胃內容物或可疑食物中，檢出肉毒桿菌毒素之存在；或自異便—— 腸道 中分離出此菌。	可疑食物中，檢出肉毒桿菌毒素之存在。
霍亂弧菌 (<i>Vibrio cholerae</i>) O1 或 O139 型 (產毒型)	1-5 天	水樣下痢，常伴隨嘔吐，及產生脫水現象	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出產毒之菌株；或自可疑食物檢體中檢出具有產毒能力之菌株。	自可疑食物檢體中檢出具有產毒能力之菌株。
霍亂弧菌 (<i>Vibrio cholerae</i>) 非 O1 或 O139 型 (非產毒型)	1-5 天	水樣下痢、腹部痙攣、發熱、嘔吐	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型之菌株。	自可疑食物檢體中分離出相同血清型之菌株。
產氣莢膜桿菌 (<i>Clostridium perfringens</i>)	6-24 小時	腹部痙攣、下痢；罕見嘔吐與發熱。症狀多可於 24 小時內自行恢復	自兩名或兩名以上病患之異便中檢出毒素；或自其每克異便檢體中檢出之菌落數達 10^5 CFU；或自每克可疑食物檢體中檢出之菌落數達 10^5 CFU。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
A 群鏈球菌屬 (<i>Streptococcus</i> group A)	1-4 天	發燒、咽喉疼痛、猩紅熱、上呼吸道感染	自兩名或兩名以上病患之喉嚨拭子檢體中分離出此菌株；或自可疑食物檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
志賀氏桿菌 (<i>Shigella</i> spp.)	12 小時至 6 天，通常 2-4 天	出血性下痢、常伴隨發燒與腹痛	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型之菌株；或自可疑食物檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢體中分離出此菌。
耶辛氏腸炎桿菌 (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	1-10 天，通常為 4-6 天	下痢、嚴重腹痛	自兩名或兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同血清型之菌株；或自可疑食物檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢體中分離出此菌。

署官網>業務專區>食品>餐飲衛生>防治食品中毒專區

食品中毒病因物質及原因食品判明標準

唐菖蒲伯克氏菌類 毒病原型 (<i>Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans</i>)	1-10 小時	噁心、嘔吐、 腹瀉或水瀉、 全身無力，嚴重 出現少尿、 血尿、黃疸、 意識不清、抽搐、 休克、死亡	自血清、糞便、尿液、胃內容物 或可疑食物檢體中，分離出此菌 或檢出邦克列酸(Bongkreic Acid) 毒素。	可疑食物中，檢 測出邦克列酸 (Bongkreic Acid) 毒素；或 自可疑食物檢 體中分離出此 菌。
單核球增多性李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)				
侵襲性 (invasive) 單核 球增多性李斯特菌	通常為2周	孕婦典型症 狀包含：發燒、 類流感症 狀（如肌肉 痠痛、疲倦 等）。大多 孕婦症狀輕 微，但容易 致流產、死 胎、早產等 ；一般人症 狀常見如： 發燒、類流 感症狀、頭 痛、頸部僵 硬、意識混 亂、失去平 衡、癱瘓等。	自兩名或兩名以上病人之臨床檢 體中分離出此菌，或自可疑食物 檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢 體中分離出此 菌。
腸道型 (intestinal) 單核 球增多性李斯特菌	通常為 24 小時內， 症狀約持 續1至3天	常見為腹瀉與 嘔吐，症狀通 常較輕微，部 分個案亦可能 發展為侵襲性 單核球增多性 李斯特菌症狀	自兩名或兩名以上病人之臨床檢 體中分離出此菌，或自可疑食物 檢體中分離出此菌。	自可疑食物檢 體中分離出此 菌。

食品中毒病因物質及原因食品判明標準(續)

二、天然毒食品中毒

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準 (Confirmation)	
			病因物質	原因食品
麻痹性貝毒 (Paralytic shellfish poison)	30 分鐘~3 小時	口、唇、舌、臉發麻、身體、四肢漸呈麻痺、虛弱、頭痛、眩暈、嘔吐、呼吸困難	自可疑軟體動物生長之水中檢出大量有毒之渦鞭毛藻類；或自可疑軟體動物中檢出 saxitoxin；或曾經攝食來自有紅潮地區之軟體動物。	軟體動物
熱帶性海魚毒 (Ciguatera)	1-48 小時，通常為 2-8 小時	先出現腸胃道症狀，緊接著有神經性症狀。冷熱感覺異常	自可疑魚類及其他水產品中檢出 ciguatera；或曾經攝食發生過熱帶性海魚毒中毒之魚種而有臨床症狀。	自可疑魚類及其他水產品中檢出 ciguatera；或曾經發生過熱帶性海魚毒中毒之魚種。
河豚毒(Tetrodotoxin)	10 分鐘~3 小時，通常為 10-45 分鐘	唇舌發麻、手腳發麻、有漂洋感、眩暈、嚴重時則可能導致視視、發聲困難	自可疑魚類及其他水產品中檢出 tetrodotoxin；或曾經攝食河豚魚類而有臨床症狀。	自可疑魚類及其他水產品中檢出 tetrodotoxin；或河豚魚類。
組織胺毒素 (Scombroid toxin, histamine)	1 分鐘~3 小時，通常小於 1 小時	顏面發紅、全身發熱、起紅疹、腸胃道症狀、頭暈、頭痛	流行病學調查結果或病患曾食用與組織胺中毒有關的腐敗魚類，如鯖魚科的鯖魚、鰹魚、鰹魚等和青斑魚科的鬼頭刀、秋刀魚、沙丁魚等。	自每克可疑食物檢體中檢出組織胺含量大於 0.5 mg。
菇類毒素 (Mushroom toxins)	2 小時	嘔吐、腹瀉	自懷疑菇類中檢出含有毒物質；或曾經攝食有毒菇類。	懷疑菇類中檢出含有毒物質；或有毒菇類。
植物毒素 (Plant toxins)	2-24 小時	視植物而定，如毒芹常見為唇腫、喉嚨疼痛等；大花壁陀羅常見為產生幻覺、心悸頭暈等	自懷疑植物中檢出含有毒物質；或曾經攝食有毒植物。	懷疑植物中檢出含有毒物質；或有毒植物。

三、化學性食品中毒

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準 (Confirmation)	
			病因物質	原因食品
重金屬 (Heavy metals) (如：鎘、鉍、銅、鐵、錫、鋅)	5 分鐘~8 小時，通常小於 1 小時	嘔吐	自可疑食餘檢體中檢出高濃度之重金屬；或高酸性食品曾經貯存於金屬容器或輸送管路中。	自可疑食餘檢體中檢出高濃度重金屬離子；或高酸性食品曾經貯存於金屬容器或輸送管路中。
其他化學性毒素			自可疑食餘檢體中檢出高濃度化學性物質；或曾經食用環境中受嫌疑化學性物質污染之食品。	自可疑食餘檢體中檢出高濃度化學性物質；或曾經食用環境中受嫌疑化學性物質污染之食品。

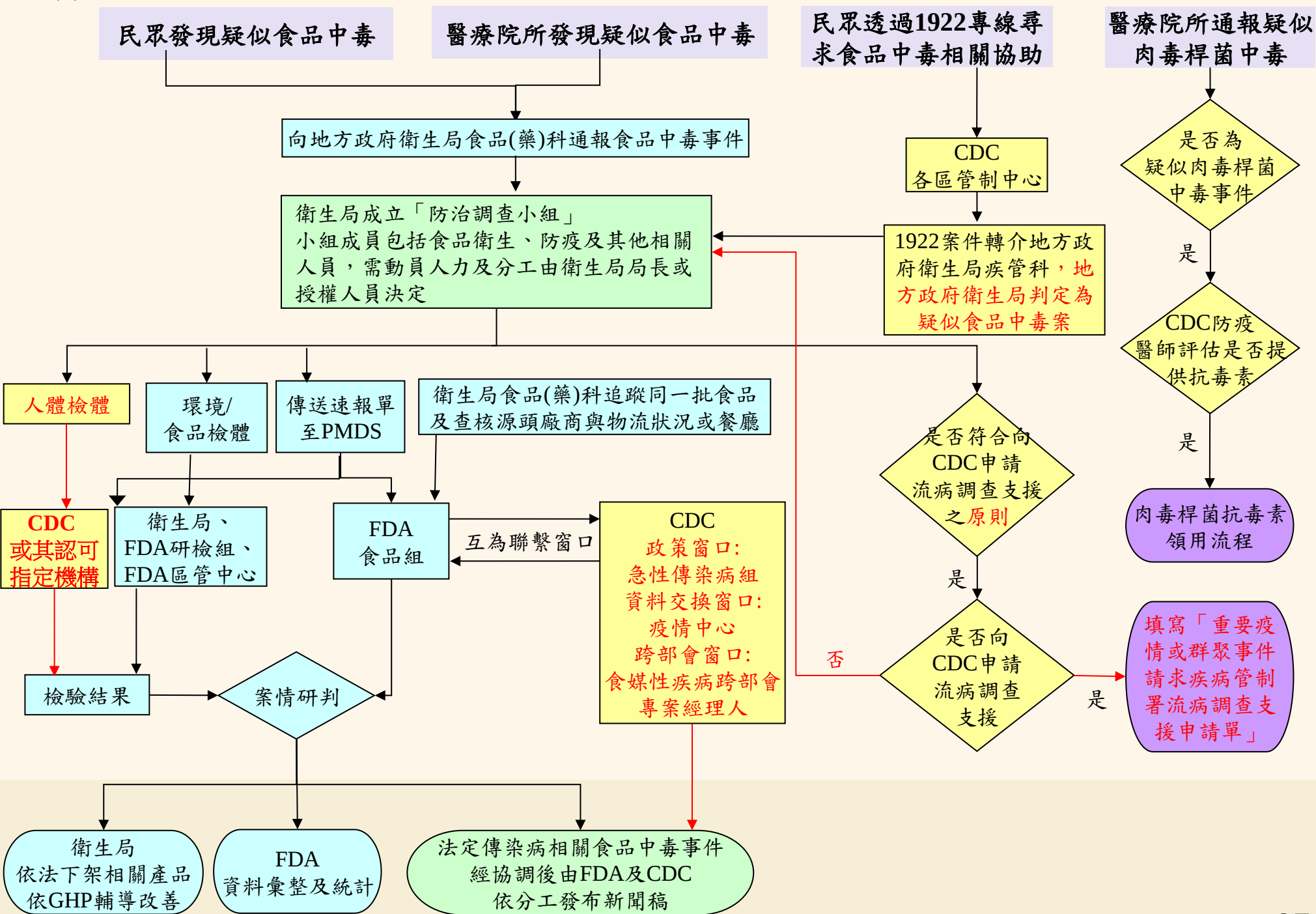
四、病毒性食品中毒

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準 (Confirmation)	
			病因物質	原因食品
諾羅病毒 (Norovirus)	12-48 小時，中位數 33 小時	嘔吐、噁心、腹瀉、腹部絞痛、輕微發燒	自兩名或兩名以上病患之糞便中檢出諾羅病毒。	自可疑食餘檢體中檢出諾羅病毒。(目前僅能就貝類、飲用水及蔬果進行檢驗)
輪狀病毒 (Rotavirus)	12-48 小時	嘔吐、噁心、腹瀉、腹部絞痛、輕微發燒	自兩名或兩名以上病患之糞便中檢出輪狀病毒。	自可疑食餘檢體中檢出輪狀病毒。(目前僅能就貝類、飲用水及蔬果進行檢驗)
A 型肝炎病毒 (Hepatitis A)	15-50 天，中位數 28 天	發燒、倦怠、食慾不振、嘔吐、腹部不適等	自兩名或兩名以上病患之血清中檢出 A 型肝炎 IgM 抗體(IgManti-HAV)	自可疑食餘檢體中檢出 A 型肝炎病毒。(目前僅能就貝類、飲用水及蔬果進行檢驗)

疑似食品中毒事件處理原則：通報與調查



- 發生疑似食品中毒事件，醫療機構應依食品安全衛生管理法第6條規定於**24小時**內向當地主管機關報告。



疑似食品中毒事件處理原則：通報與調查

二

- 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、製程處理、烹調方法及運輸條件，並至產品通路管理資訊系統(PMDS)填寫「食品中毒事件調查簡速報告單」，傳送予相關衛生局及衛生福利部食品藥物管理署(下稱食藥署)(註一)，並依後續調查結果，即時至PMDS更新相關資訊。
 - 食品(藥)科(處、課)或稽查科負責可疑食品來源及其製造場所之調查處理，包括食品製造與供應場所環境之稽查輔導、食品製程、製造環境等。

註一：衛生局疾管科(處、課)調查「法定傳染病群聚」或「腹瀉群聚事件」時，如經調查相關事跡疑因食品引起者，應依第二點第二款處置。

食品中毒速報



FDA 產品通路管理資訊系統

請選擇平台
自動登出 34:55

請選擇平台
產品通路便捷查詢平台
後台管理
產品通路查詢平台(歷史區)
違規廣告民眾查詢系統
違規廣告管理系統
全國法規資料庫
食品法規查詢
公共衛生資訊入口網
食品藥物管理署公告事項
商工登記資料公示查詢系統
營業(稅籍)登記資料公示查詢
可供食品使用原料一覽表
食品消費紅綠燈

主選單
派案作業
食品及藥物稽查
食品中毒速報
業者主動通報案件
國際警訊案件
不合格包裝食品通報
用藥安全宣導

首頁 / 食品中毒案件資料維護

食品中毒案件資料維護

攝食日期： ~

* 案由：

案件狀態： ☐ 暫存 ☐ 已速報 ☒ 已結案 ☐ 退件 ☐ 已陳判

案件編號：

攝食場所：

陳判結果-病因物質：
☐ 化學物質 ☐ 其他 ☐ 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 ☐ 霍亂弧菌 ☐ 志賀桿菌 ☐ 諾羅病毒 ☐ 輪狀病毒 ☐ 植物性毒素 ☐ 麻痺性貝毒
☐ 河豚毒 ☐ 組織胺 ☐ 黴菌毒素 ☐ 其他

陳判結果-原因食品：
☐ 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 ☐ 複合調理食品 ☐ 其他 ☐ 不明

陳判結果-攝食場所：
☐ 自宅 ☐ 供膳之營業場所 ☐ 學校 ☐ 辦公場所 ☐ 醫療場所 ☐ 食品工廠 ☐ 攤販 ☐ 販賣地點
☐ 部隊 ☐ 運輸工具 ☐ 原料食品採集場所 ☐ 野外 ☐ 外燴 ☐ 監獄 ☐ 其他 ☐ 不明

查詢 清除

產品通路管理資訊系統> 產品通路便捷查詢平台> 食品中毒速報

疑似食品中毒事件處理原則：通報與調查(續)

二

- 主辦及協辦之地方政府衛生局分工原則如下：
 1. 有下列情況者，應為**主辦地方政府衛生局**：
 - (1) **涉嫌食品之食品供應者所在之縣市**。
 - (2) **可能涉嫌之食品供應者不只一處，則以最早出現症狀之就醫個案症狀發生前共同用餐場所之食品供應者所在之縣市**。
 2. 其它**與案件相關之縣市為協辦地方政府衛生局**。

食品中毒案件須調查餐數

二

- 一般食品中毒之潛伏期可能會有24小時，所以至少要填寫3餐；若疑似諾羅病毒食品中毒，可再往前推至48小時。

※105年度全國餐飲衛生管理及食品中毒防治年度會報會議紀錄
(105年6月28日FDA食字第1051302265號函)

疑似食品中毒事件處理原則：流病啟動時機、肉毒桿菌案件

二

- 疑似食品中毒案件符合「患者死亡或需進入加護病房急治療者」、「收到院方的病危通知」、「中毒人數達50人以上者」、「食品中毒事件有持續擴散之虞」、「社會大眾關注事件」、「病因物質特殊者(如肉毒桿菌、麻痺性貝類毒素等)」或「其他重大情事經衛生局判定有必要時」等原則，得填寫支援申請單向疾病管制署申請啟動流行病學調查(附件三)，向衛生福利部疾病管制署(下稱疾管署)申請啟動流行病學調查，食藥署得派員參與調查。肉毒桿菌中毒通報案件，應依「疑似肉毒桿菌中毒案件處理原則」(附件四)處理。

肉毒桿菌中毒等我國公告之法定傳染病，請依傳染病防治法及傳染病病例定義暨防疫檢體採檢送驗事項規定，至疾管署「傳染病通報系統」通報個案資料。

申請流行病學調查支援時限

二

- 流行病學調查申請時機：

疑似食品中毒事件符合「患者死亡或需進入加護病房治療者」、「收到院方的病危通知」、「中毒人數達50人或以上者」、「食品中毒事件有持續擴散之虞」、「社會大眾關注事件」、「病因物質特殊者(如肉毒桿菌、麻痺性貝類毒素等)」或「其他重大情事經衛生局判定有必要時」等原則，得於「**24小時內**」向疾管署申請流行病學調查支援，以利後續案情調查。

※114年9月疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊

重要疫情或群聚事件請求疾病管制署流病調查支援申請單

申請機關		申請日期	
業 由 (群聚事件或 案件編號)			
狀況描述			
申請支援目的			
檢附文件	☐ 初步疫調報告 ☐ 疑似食品中毒事件個案清單列表； ☐ 食品中毒事件調查簡述報告單 ☐ 其他：		
支援地點			
聯絡人		聯絡電話	
電子郵件信箱		手 機	

備註二：如為疑似食品中毒事件，請衛生局副知FDA區管中心及FDA食品組，另需同時檢附「疑似食品中毒事件個案清單列表」及食品中毒事件調查簡述報告單等相關文件email至fetsp@cdc.gov.tw。

疾管署預防醫 學辦公室 審查意見	☐ 同意支援： ☐ 不同意支援，理由：
	承辦人： 小組長： 執行秘書：

[illegible]

2. 發病時間請以 24 小時制填寫。若凌晨 12 點半發病請填寫為 0 時 30 分(0:30)，中午 12 點半發病請填寫為 12 時 30 分(12:30)。

肉毒桿菌食品中毒案件須調查餐數

二

- 若為疑似肉毒桿菌食品中毒，則依據疑似肉毒桿菌中毒案件處理原則須調查5天之飲食(106年9月修改)。同時請依據該原則針對患者於5天之內曾經攝食之高風險食品如：低酸性罐頭(pH > 4.6)、真空包裝、填氣包裝及自行醃漬類產品等，進行採樣，並立即與本署聯繫，以利後續檢驗進行。

※114年9月疑似食品中毒事件處理及採樣操作手冊

疑似食品中毒事件處理原則：採樣分工原則

三

- 疑似食品中毒事件相關檢體之採樣分工原則如下：
 - (一) **食品檢體**(食餘、嫌疑食品等)及**環境檢體**(刀具、砧板、飲用水、洗滌水等)：由衛生局**食品(藥)科(處、課)或稽查科主辦**。
 - (二) **人體檢體**包括患者糞便及廚工檢體(糞便、手部傷口等)：由衛生局**疾管科(處、課)主辦**；疑似食品中毒事件有人體檢體送驗需求時，需由衛生局疾管科(處、課)至疾管署「傳染病通報系統」之「群聚事件」項下通報腹瀉群聚事件及填入「食品中毒調查速報單號」，如涉我國公告之法定傳染病，則依傳染病檢體採檢手冊規定採檢送驗。

食餘檢體採集原則

三

- 食餘檢體之採集：

發生食品中毒事件之**食餘檢體**為判定食品中毒病因物質之重要證據之一，爰請各地方政府衛生局盡可能調查相關資訊，即使食餘檢體重量不足100年6月16日署授食字第1001901672 號公告修訂之「食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表」之抽樣數量，或食餘檢體留樣時間超過教育部「學校餐廳廚房員工生消費合作社衛生管理辦法」第10條之規定略以：「保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏7度以下，冷藏保存48小時，以備查驗」。

仍建議各地方政府衛生局盡量採集相關檢體及蒐集相關資訊，採集檢體時通盤考量案內留樣檢體之資訊(例如實際保存及運送之溫度與環境等)及稽查結果，以利後續案件之調查及判明。

食餘檢體留樣超過48小時疑義

三

- 有關衛生局於群聚腹瀉事件之調查過程，抽樣於冷藏室留存超過48小時之食餘檢體，經檢驗檢出仙人掌桿菌，爰提出是否違反食品安全衛生管理法第15條第1項第4款之疑義，建請貴局通盤考量案內留樣檢體之資訊，如檢體實際保存及運送之溫度與環境等；並綜合貴局於作業現場稽查結果，以釐清仙人掌桿菌檢出之原因，作為貴局後續判定或行政管理之參考。

疑似食品中毒事件處理原則：檢驗分工原則

四

- 疑似食品中毒事件相關檢體之檢驗分工原則如下：
 - 由衛生局檢驗單位(或食品藥物管理署認可檢驗機構)進行食品及環境檢體檢驗。
 - 由疾病管制署(或其認可檢驗機構)進行人體檢體檢驗，如涉我國公告之法定傳染病，則依疾管署「傳染病檢體採檢手冊」規定採檢送驗。
 - 衛生局檢驗單位因設備不足無法檢驗或有傳染性疾病之嫌疑時，且食藥署認可檢驗機構亦無法檢驗時，應儘速聯繫中央主管機關溝通協調相關檢驗事宜，並檢同「食品中毒事件調查簡速報告單」及相關檢體，以適當方法逕送中央主管機關檢驗。
 - 如需送中央主管機關，衛生單位應於檢體送驗時，提供最新之「食品中毒事件調查簡速報告單」資訊，俾利前置作業之準備，且依案情所為特殊項目之檢驗，必要時，得洽請相關檢驗機構或學術研究單位支援。

疑似食品中毒事件處理原則：地方衛生局處置作業原則

五

- 疑似食品中毒事件經調查、採樣及檢驗後，地方政府衛生局應予適當處理：
 - (一)涉嫌重大之產品須採取必要之預警或控管措施，並立即將詳細資料轉陳食藥署或有關單位(如疾管署)協助處理。
 - (二)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4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。
 - (三)經衛生局進行稽查結果，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，未符合食品之良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正者，依食品安全衛生管理法第44條進行裁處。

停業原則

五

1. 依就醫人數：供應之同批膳食，攝食民眾出現疑似食品中毒就醫人數累計達10人（含）以上，且就診紀錄符合食品中毒症狀者。
2. 依病情嚴重程度：個案死亡、收治加護病房、休克、昏迷、語言或吞嚥困難等重症狀況者。
3. 依事件擴散程度：同一食品業者之多處供餐場所，皆有接獲疑似食品中毒通報案件或經判定有持續擴散風險者。
4. 病因物質特殊者：如肉毒桿菌毒素、河豚毒素、邦克列酸等具高危害性者。
5. 依實際調查，累計通報人數達50人（含）以上，即使就醫人數未達10人者。
6. 同一業者曾發生經判定確屬食品中毒事件者，於1年內再通報疑似食品中毒案件。
7. 其他經衛生局研判有必要者。
8. 以上原則，衛生局得審酌案情自行加嚴調整相關措施。

復業原則

五

- 經停業者，俟業者衛生缺失改善完成後，並向衛生局提出復業申請、相關改善報告或精進作為（如：從業人員完成至少4小時衛生講習證明，課程含法規、餐飲製備衛生、食品中毒防治等），經衛生局確認（必要時得召開專家會議商議）且複查合格後始得復業。
- 經衛生局進行稽查結果，食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，未符合GHP準則，經命其限期改正，屆期不改正者，依食品安全衛生管理法第四十四條進行裁處。

疑似食品中毒事件處理原則：地方衛生局處置作業原則(續)

五

(四)涉嫌食品經檢驗確認有毒或含有害人體健康之物質或異物，或染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因，依食品安全衛生管理法第四十四條進行裁處，涉嫌食品應予沒入銷毀。命限期回收銷毀產品後，食品業者應依所定期限將處理過程、結果及改善情形等資料，報直轄市、縣（市）主管機關備查。

(五)致危害人體健康者，應檢具案件完整之調查報告(包括檢驗結果、流行病學調查結果及其它相關資料)，移送司法機關。

行政罰法

五

第26條

- 一行為同時觸犯刑事法律及違反行政法上義務規定者，**依刑事法律處罰之**。但其行為應處以其他種類行政罰或得沒入之物而未經法院宣告沒收者，亦得裁處之。
- 前項行為如經不起訴處分、緩起訴處分確定或為無罪、免訴、不受理、不付審理、不付保護處分、免刑、緩刑之裁判確定者，**得依違反行政法上義務規定裁處之**。

疑似食品中毒事件處理原則：地方衛生局處置作業原則(續)

五

(六)學校、機關、團體自辦團體膳食**不論自辦或委辦**，因其關係眾多食用者之飲食衛生及身體健康，故均應妥善管理。**食品安全衛生管理法之規範對象，包括所有行為人**，並不限於食品業者，故自辦團體膳食者，亦應遵守該規定。

疑似食品中毒事件處理原則：地方衛生局處置作業原則(續)

五

(七)食品中毒事件，若未進行病原性生物之檢驗或經檢驗而未能檢驗出病原性生物時，仍可依患者之訪談紀錄及合格醫師之診斷，**就具體事件應用流行病學之科學原理進行研判**，結果明顯與某食品有因果關係且涉有嫌疑時，即應移送司法機關。

(八)涉及**農畜禽水產品等生鮮原料**食品引起之食品中毒事件，**儘速聯繫有關單位或食品藥物管理署，協調農業主管機關決定因應措施**。處理原則如下：

- 請農業主管機關將可能涉案之農畜禽水產品封存，暫停販賣、陳列，會同農業單位調查生產過程是否違法使用農藥、動物用藥，並請農業主管機關暫停農畜禽水產品採收。
- 檢驗結果若確定係造成中毒之原因食品，將涉案之農畜禽水產品會同縣市農業單位銷毀，並迅速告知農業主管機關，除非危險因素解除，否則應請農業主管機關禁止該生產農戶產品之上市。

疑似食品中毒事件處理原則：個案死亡處理原則

六

- 疑似攝食食品造成個案死亡之案件，處理原則如下：
 - (一)經查確為食品中毒致死，由衛生局進行相關食品之調查、採樣、封存、消毒、追蹤及檢驗。
 - (二)不明原因及惡意下毒致人體產生危害或死亡之案件，屬司法案件，相關檢體由司法體系檢驗系統進行檢驗。如司法機關委託衛生局進行檢驗，可視本身檢驗能力考慮是否接受，如司法機關委託代轉，應婉拒並請其逕洽中央主管機關，以免耽誤時效及發生檢驗項目因設備不足無法代驗之困擾。

惡意下毒案例

六

- 涉及**刑事案件之食品下毒檢體**，如司法機關委託檢驗可視本身檢驗能力，考慮是否接受；如司法機關委託代轉，應婉拒並請其逕洽行政院衛生署藥物食品檢驗局（自102.07.23改制為食品藥物管理署），以免耽誤時效及發生檢驗項目因設備不足無法代驗之困擾。

首頁 > 國際

吃完鴨肉秒昏迷！韓餐廳疑遭下毒 4人命危「體內驗出農藥」

編輯 易軍堯 報導
發佈時間：2024/07/18 16:50
最後更新時間：2024/07/18 16:50



韓國發生「吃鴨肉中毒」意外事件。（示意圖/Shutterstock志影像）

韓國近期發生一起食物中毒事件，造成4人因心臟驟停、呼吸困難等症狀送醫，搶救至今仍未脫離危險狀態，更從胃部被檢出農藥成分，懷疑有遭人惡意投毒的可能性，不過由於其中一名同桌吃飯的人並未出現異常，因此仍在調查當中。

綜合《韓聯社》等外媒報導，事件發生在當地時間15日，位於南韓慶尚北道村某的某間餐廳；一個地方女性長者組織共41名會員前往聚餐，卻陸續有4人出現身體不適症狀，先後送往安東醫院，其中一人還出現心跳停止的症狀，仍在搶救中。

警方在病患胃部檢驗出依芬寧（Etofenprox）及托福松（Terbufos）等2種農藥成分

新竹叔姪猝死案 驗出殘留農藥



民視 - 2011年8月2日下午7:01

相關內容



新竹叔姪猝死案 驗出殘留農藥

7月25號在新竹縣寶山鄉發生的蕭姓叔姪中毒死亡案件，毒物化驗報告出爐昨天出爐，證實叔姪體內殘留劇毒農藥「納乃得」反應。

但令家屬意外的是，蕭姓叔姪家中無人務農，現場也找不到農藥容器，究竟是誤食農藥還是有外力介入，檢察官還要深入調查。

新竹寶山鄉的蕭姓叔姪，在7月25號中午相約聚餐飲酒，喝了三瓶麥茸酒之後，兩人後口吐白沫昏迷送醫不治。檢方採集死者胃中的殘餘物進行化驗，初步的檢體報告驗出劇毒農藥「納乃得」的反應。

納乃得又稱為萬靈，分為液狀與粉狀，常用作於農業殺蟲劑，非常普遍。過去無臭無味已被列為禁藥，尤其粉狀的納乃得外觀則類似糖和鹽巴，很容易被民眾誤以為是調味劑。

家中並無務農人口的蕭姓叔姪，為何會誤食納乃得，而到底是經由麥茸酒或是菜餚入口，都需進一步釐清。

疑似食品中毒事件處理原則：查處結果報告

七

- 地方政府衛生局應將疑似食品中毒事件調查過程、檢驗資料及處理結果報告中央主管機關：
 - (一)傳染病：由疾管科(處、課)彙整陳報。
 - (二)食品中毒：由食品(藥)科(處、課)或稽查科彙整陳報。
 - (三)食品中毒事件由食品藥物管理署進行資料彙整及統計。
 - (四)倘經研判為法定傳染病相關食品中毒事件，由食藥署與疾管署依分工發布新聞稿。

自主學習：預防食品中毒教材

署官網>業務專區>食品>餐飲衛生>2.防治食品中毒專區



懶人包

單張

年報



自主學習：餐飲衛生外語宣導品專區

署官網>業務專區>食品>餐飲衛生>8. 出版品及宣導品專區

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

研究檢驗

實驗室認證

製藥工廠管理

3. 食品容器具及包裝管理專區

4. 廚師證書管理專區

5. 餐飲業定型化契約專區

6. 專門職業人員專區

7. 餐飲衛生管理分級評核制度

8. 出版品及宣導品專區

9. 食品用洗潔劑衛生管理專區

10. 餐飲衛生相關法令規章

參考手冊

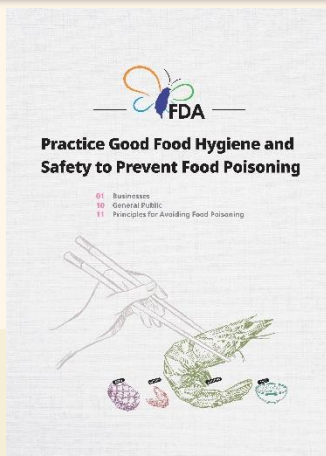
宣導海報專區

單張宣導品

衛生宣導影音

歷史資料

外語宣導品專區 Informational materials in other languages



國內食品中毒案例113年食品中毒案件「病因物質」統計

表二：食品中毒案件病因物質分類統計表（民國 113 年） 單位：案，人

病因物質		通報案件數	患者數	死者數
總計		1,750	9,045	10
病因物質判明合計 ¹		777	5,580	10
細菌	小計 ²	261	2,412	6
	腸炎弧菌	55	388	0
	沙門氏桿菌	30	558	0
	病原性大腸桿菌	24	174	0
	金黃色葡萄球菌	90	827	0
	仙人掌桿菌	87	929	0
	肉毒桿菌	0	0	0
	其他 ³	2	39	6
化學物質	小計	1	12	4
	農藥	1	12	4
	重金屬	0	0	0
	其他	0	0	0
天然毒	小計	11	153	0
	植物性	6	19	0
	麻痺性貝毒	0	0	0
	河豚毒	3	5	0
	組織胺	2	129	0
	黴菌毒素	0	0	0
	其他	0	0	0
	小計 ⁴	573	3,710	0
其他 病因物質	諾羅病毒	562	3,634	0
	輪狀病毒	12	79	0
病因物質不明合計		973	3,465	0

1 諾羅病毒

2 金黃色葡萄球菌

3 仙人掌桿菌

4 腸炎弧

菌
5 沙門氏桿菌

114年食品中毒案件「病因物質」統計

表二：食品中毒案件病因物質分類統計表（民國 114 年） 單位：案，人

病因物質	通報案件數	患者數	死者數
總計	1,212	5,650	0
病因物質判明合計 ¹	279	2,471	0
細菌	138	1,207	0
腸炎弧菌	8	48	0
沙門氏桿菌	17	499	0
病原性大腸桿菌	3	8	0
金黃色葡萄球菌	55	608	0
仙人掌桿菌	61	753	0
肉毒桿菌	0	0	0
其他	0	0	0
化學物質	2	4	0
農藥	0	0	0
重金屬	0	0	0
其他 ³	2	4	0
天然毒	8	46	0
植物性(含蕈類)	5	22	0
麻痺性貝毒	0	0	0
河豚毒	0	0	0
組織胺	3	24	0
黴菌毒素	0	0	0
其他	0	0	0
其他病因物質	169	1,478	0
諾羅病毒	165	1,478	0
輪狀病毒	4	0	0
病因物質不明合計	933	3,179	0

1

諾羅病毒

2

仙人掌桿菌

3

金黃色葡萄球菌

4

沙門氏桿菌

5

腸炎弧菌

國內食品中毒案例113年食品中毒案件「攝食場所」統計

◆ 「供膳之營業場所」案件數、患者數及死亡數最多

表四：食品中毒案件攝食場所分類統計表（民國 113 年） 單位：案，人			
攝食場所	通報案件數	患者數	死亡數
自宅	268	863	4
供膳之營業場所	1,282	5,752	6
學校	74	1,186	0
辦公場所	40	449	0
醫療場所	3	19	0
運輸工具	5	183	0
部隊	8	55	0
野外	4	40	0
攤販	41	108	0
外燴	12	77	0
監獄	0	0	0
其他 ¹	40	564	0
總計 ²	1,750	9,045	10

114年食品中毒案件「攝食場所」統計

◆「供膳之營業場所」案件數、患者數最多

表四：食品中毒案件攝食場所分類統計表（民國 114 年） 單位：案，人

攝食場所	通報案件數	患者數	死亡數
自宅	159	744	0
供膳之營業場所	957	3,673	0
學校	31	536	0
辦公場所	21	385	0
醫療場所	1	2	0
運輸工具	4	49	0
部隊	5	28	0
野外	4	18	0
攤販	33	93	0
外燴	8	103	0
監獄	0	0	0
其他 ¹	23	146	0
總計 ²	1,212	5,650	0

食物中毒案例



國內食品中毒案例-

網路推薦海鮮餐廳疑似食品中毒案



案情簡介

- ◆ 攝食人數：3人；中毒人數：3人
- ◆ 就醫人數：3人
- ◆ 症狀：噁心、嘔吐、腹瀉
- ◆ 涉嫌食品：炒飯（回家途中食用剩下未加熱炒飯）、炸龍珠、炸紅燒鰻、烤魚、炒海瓜子、炒水蓮、咖哩螃蟹等桌菜

事件發生

115年5月4日接獲彰化縣衛生局通報，5月3日3位民眾自駕至宜蘭遊玩，中午於宜蘭縣知名海鮮餐廳用餐，當日晚上8點至4日下午6點陸續出現腹瀉、腹痛、噁心等疑似食品中毒症狀。

1件人體檢體
均檢出仙人掌
桿菌，廚工檢
體未檢出

食品中毒案例-仙人掌桿菌 (*Bacillus cereus*)

特性

- ◆ 革蘭氏陽性桿菌。
- ◆ 嘔吐型食品中毒的原因食品，大都與米飯或澱粉類製品有關，蒸煮或炒過之米飯放置室溫，貯放時間過長為最常見的污染途徑。
- ◆ 腹瀉型食品中毒的原因食品，主要是香腸、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。最適宜的生長溫度為30°C。菌體不耐熱，加熱至80°C經20分鐘即會死亡

中毒症狀

- ◆ 嘔吐型：噁心及嘔吐。嘔吐次數多，少腹瀉；併有頭暈、發燒、四肢無力等。
- ◆ 腹瀉型：腹痛及腹瀉。以腸炎的表現為主，嘔吐較少見。

預防

- ◆ 免食物受到污染（防止灰塵及病媒），食品業者應落實食品良好衛生規範準則中之衛生管理原則。
- ◆ 食品烹調後儘速食用，如未能馬上食用，應保溫在60°C以上。儲存短期間（兩天內）內者，可於5°C以下冷藏庫保存，若超過兩天以上者務必冷凍保存。

國內食品中毒案例-

某軍營疑似食品中毒案

事件發生

111年桃園市某軍營之軍人食用某早餐店提供之早餐後，陸續發生嘔吐、腹瀉等症狀，經採人體糞便及食餘檢體，皆驗出**金黃色葡萄球菌**。

結果判定

- ◆ 攝食場所：供膳之營業場所
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 病因物質：金黃色葡萄球菌
- ◆ 來源：因供餐份數多，且餐點製作工序繁雜，自食品製作

完成至食用時間間隔較久，而導致該菌生長並產生毒素。

國內食品中毒案例-

某休閒農場餐廳營疑似食品中毒案

事件發生



114年6月7日至8日2天陸續接獲宜蘭縣3家醫院及其他縣市衛生局通報，6月7日、8日期間，多位民眾食用OO農場供應之餐食後，當日下午2時40分起計24人陸續出現腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐等疑似食品中毒症狀。

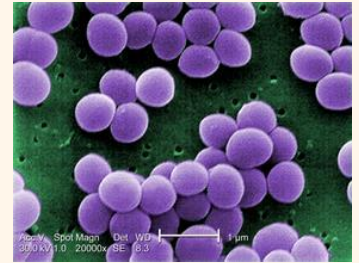
案情簡介

- ◆ 攝食人數：約100人；中毒人數：24人
- ◆ 就醫人數：20人
- ◆ 潛伏期：2小時~ 7小時25分
- ◆ 症狀：噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉
- ◆ 涉嫌食品：鹽烤吳郭魚、白斬土雞肉、醉蝦、溪蝦、窯烤雞、河蜆等

食品中毒案例-金黃色葡萄球菌 *Staphylococcus aureus*

特性

- ◆ 革蘭氏陽性球菌。
- ◆ 適合的生長溫度為6.5 ~ 45°C，但以35 ~ 37°C 生長最好。
- ◆ 對熱、乾燥有抵抗力，乾燥環境裡可存活數月，加熱80°C、30分鐘才能殺死。
- ◆ 會產生腸毒素。腸毒素對熱穩定，煮沸30分鐘仍不被破壞。



中毒症狀

- ◆ 主要症狀為嘔吐、噁心、食慾不振、腹痛、腹瀉、下痢、虛脫、輕微發燒。
- ◆ 症狀會持續24小時到數日，死亡率幾乎為零，但對病人及老人則有威脅。

預防

- ◆ 有傷口不得工作：注意個人衛生，**身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，不可直接或間接從事食品製造調理的工作。**
- ◆ 衛生管理：調理食品時應戴衛生帽子及口罩，頭髮不得露出帽子外，口罩應同時罩住口鼻，以免污染食品。
- ◆ 餐飲環境整潔：注重餐飲環境及食品衛生，避免食物受到交叉污染；調理食品所用之器具應確實保持清潔。
- ◆ 妥善貯存：食品製備後應**貯存高於60°C或放置5°C以下**環境，並儘速食用完畢。

國內食品中毒案例-

某酒店喜宴疑似食品中毒案



事件發生

111年臺南市有民眾至某飯店吃喜宴後，陸續發生噁心、嘔吐、腹痛及腹瀉等症狀，經採集患者、廚工及食品檢體皆驗出**腸炎弧菌**。

結果判定

- ◆ 攝食場所：供膳之營業場所
- ◆ 原因食品：複合調理食品
- ◆ 病因物質：腸炎弧菌
- ◆ 來源：為食材受到交叉污染並未澈底加熱而導致的食品中毒案件。

檢驗結果：
29件相關食品環境檢體則檢出**1件腸炎弧菌及8件仙人掌桿菌**

晶英酒店疑「腸炎弧菌」食物中毒！小心海產最常受污染

日期：2022 年 10 月 4 日 作者：王莘凌



晶英酒店食物中毒檢驗出爐！

「腸炎弧菌」占食品中毒案前三名，海產最常受污染



追蹤我們
Google News

上個月台南晶英酒店一場婚宴後，竟然有 171 賓客陸續出現上吐下瀉，經過台南衛生局採檢送驗發現，確實在 7 名通報病患、1 名廚工檢出「腸炎弧菌」陽性，且在食品環境則驗出 1 件腸炎弧菌及 8 件仙人掌桿菌，衛生局提醒腸炎弧菌占台灣地區食品中毒案病物質前三名，在不新鮮的海鮮中最容易出現。

食品中毒案例-腸炎弧菌 (*Vibrio parahaemolyticus*)

特性

- ◆ 革蘭氏陰性菌。
- ◆ 具嗜鹽性，於2～5% 氯化鈉 (NaCl) 溶液中生長情形良好。
- ◆ 適合的生長溫度為10～42℃，而以30～37℃ 生長情形最佳。
- ◆ 在環境適宜的食品中，每10～12分鐘即可增殖一倍。

中毒症狀

- ◆ 發病潛伏期4～90小時（平均約17小時）
- ◆ 主要症狀為嘔吐、噁心、食慾不振、腹痛、腹瀉、下痢、虛脫、輕微發燒。
- ◆ 症狀會持續24小時到數日，死亡率幾乎為零，但對病人及老人則有威脅。

預防

1. 腸炎弧菌**嗜鹽**，生鮮魚貝類可用自來水充分清洗去除此菌。
2. 腸炎弧菌對低溫極敏感，在10°C 以下不但不生長且易致死，可用低溫冷藏方法防止繁殖。
3. 生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。避免二次污染，手、抹布、砧板和廚房器具於接觸生鮮海產後應用清水澈底洗淨。
4. 本菌不耐熱，在60°C 經15分鐘即易被殺滅，故在食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，絕對避免生食。
5. 煮熟的食物必須保存於夠高的溫度（至少需高於60°C），否則即需迅速冷藏至7°C 以下，以抑制腸炎弧菌的生長。
6. 生鮮與熟食不宜存放在同一冰箱或儲藏櫃，若不得已，須存於同一地點，熟食也應覆蓋完整並放在上層，以免遭受生鮮食品的污染。
7. 腸炎弧菌食品中毒只要遵守清潔、加熱、冷藏三個大原則，幾乎可完全防止。海鮮食品鮮美營養，人人嗜食，但應注意其處理方法。

國內食品中毒案例-

2023年首例本土霍亂病例

2023年7月 本土首例霍亂現蹤，疑似是生魚片或生蠔感染，近4年僅3例



生魚片有可能受到霍亂弧菌的汙染。圖／聯合報系資料照片

疾管署發言人曾淑慧6日說，一名北部20多歲男性，6月28日出現腹瀉、腹痛等症狀出現嚴重的腹痛和連續性腹瀉就醫，開立口服藥後返家休息。7月3日因糞便培養出疑似霍亂菌株而通報疾管署，並於7月5日檢驗確認感染產毒性霍亂弧菌（血清型

事件發生

- 112年本國1名男性出現腹瀉、腹痛等症狀，經採集患者檢體驗出**產毒性霍亂弧菌(血清型O1-Ogawa)**。
- 查該名個案近期無國外旅遊史，三餐多為外食便當，發病前一天曾食用**生魚片及生蠔**。
- 共食者1人及同住者3人皆無疑似症狀。

國內食品中毒案例-

2026年首例霍亂病例

曾處理海鮮食材供家人食用 感染源仍待進一步釐清

林稜防疫醫師說，女子雖有處理海鮮食材供家人食用的經驗，但尚無法將此推定為確診的直接原因，與她接觸的6人則皆無疑似症狀，衛生單位已啟動相關防治措施，針對個案飲食等暴露史進行詳細調查，並採集個案接觸者的糞便檢體及相關環境檢體送驗，以釐清可能感染源，同時對接觸者進行衛教及健康監測，協助落實飲食與手部衛生。



事件發生

- 115年本國1名女性出現上吐下瀉、全身抽蓄、意識不清等症狀，經採集患者檢體驗出**產毒性霍亂弧菌(血清型O1-Hikojima)**。
- 查該名個案近期無國外旅遊史，有**處理海鮮食材供家人食用**，但無法推定為確診直接原因。
- 有接觸者6人皆無疑似症狀。

食品中毒案例-霍亂弧菌 (*Vibrio cholerae*)

特性

- ◆ 革蘭氏陰性菌。
- ◆ 對環境抗性不強，耐鹼不耐酸，易被化學消毒劑殺死
- ◆ 水產品（生蠔、甲魚、未熟的魚及蝦蟹等）容易受污染

中毒症狀

- ◆ 發病潛伏期數小時至5天，經常為2~3天
- ◆ 急性細菌性腸炎，大多數感染者（90%以上）無臨床病徵或僅為中度腹瀉，僅有少於10%以下病患會出現霍亂症狀或造成嚴重脫水。
- ◆ 霍亂的臨床症狀主要是嚴重腹瀉（每日數次至數十次）和嘔吐，病人通常不會發燒，其解出的水質糞便因略呈灰色，有時有些黏液，不含血便，以及略帶甜味而被形容為似洗米過後的水。

預防

1. 霍亂弧菌在寒冷潮濕的環境下及凍結的冰內可活3~4天，澈底煮熟食物，是預防中毒最好的方法。霍亂弧菌不耐熱，在100°C加熱3分鐘或是60°C加熱15分鐘便能殺死霍亂弧菌。不吃生冷的食物，食用水產品時不可用生食的方式。
2. 飲用水之衛生：注意飲用水的衛生管理（加氯消毒或其他消毒劑的處理），並在飲用前煮沸。
3. 避免食物互相污染，尤其是即食食品和生吃的食物。生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。
4. 勤洗手，特別是在如廁後、進食或者準備食物之前，注意個人衛生及保持環境清潔。

國內食品中毒案例-

越南法國麵包疑似食品中毒案

事件發生

112年8月2日與3日桃園市數百位民眾食用某市場攤商販售的越南法國麵包後陸續出現腹瀉、嘔吐、發燒等腸胃道不適症狀。其中22 件人體檢體中檢出**12件**同型沙門氏腸炎桿菌，且**3件**越南法國麵包的檢體都檢出同型**沙門氏腸炎桿菌**，因此越南法國麵包可以判定為本次事件的原因食品。



結果判定

- ◆ 病因物質：沙門氏腸炎桿菌
- ◆ 來源：
 - 冰箱溫度不足
 - 蛋黃醬長時間處於常溫環境
 - 製作蛋黃醬前雞蛋未落實清潔
 - 現場發現病媒蹤跡、人員配戴飾品及食材未離地覆蓋等多項缺失

竹北「越南咖啡 法國麵包」染沙門氏桿菌 72民眾食物中毒

15:43 2024/09/09 | 中時 | 羅浚濱



竹北市公有零售市場「越南咖啡 法國麵包」發生72位民眾食用中毒案，衛生局派員稽查採檢，送驗報告結果顯示，在人體檢體中驗出沙門氏桿菌。（新竹縣政府提供 / 羅浚濱新竹傳真）

法院招募新進人員

司法職缺工作起薪約32k至98k，能學得法學知識，保護自己也幫助他人，四五等不限科系皆能報名。



志光學信

志光學信



越南再傳大規模法式麵包食物中毒 已釀1死、逾379人送醫



by 於慶中 — 2024 年 12 月 2 日 in 國際, 焦點 閱讀時間: 1 分鐘

越南再傳大規模法式麵包食物中毒 已釀1死、 逾379人送醫



客NEWS
客新聞

國內食品中毒案例-

食堂便當食品中毒案



事件發生

於115年4月清明連假新北市新店區知名連鎖便當店爆發嚴重集體食物中毒事件，截至4月14日累計通報共計173人，民眾用餐時間集中於4日至5日之間，多數患者在食用便當後陸續出現發燒、腹痛及劇烈腹瀉等不適症狀。

案情簡介

11名患者呈現「沙門氏桿菌D群」陽性反應

◆ 攝食人數：173人；中毒人數：118人

◆ 就醫人數：30人

症狀：發燒、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉

涉嫌食品：腿庫便當、燒肉便當，其中共通食用菜色有高麗菜、煎蛋、滷蛋及白飯等

4件食品檢體均檢出沙門氏桿菌，環境檢體均未檢出

食品中毒案例-沙門氏桿菌 (Salmonella)

特性

- ◆ 革蘭氏陰性菌
- ◆ 生存的溫度在4 ~ 48°C之間，以35 ~ 37°C生長最佳
- ◆ 耐熱性低，煮沸5分鐘可將其殺死
- ◆ 可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染食品

中毒症狀

- ◆ 潛伏期:6 ~ 72小時，平均為18 ~ 36小時。
- ◆ 下痢、腹痛、寒顫、發燒（高燒維持在38 ~ 40°C）、噁心、嘔吐，症狀持續2 ~ 3天後會痊癒，但有5%的人會成為帶菌者

預防

預防沙門氏桿菌食品中毒



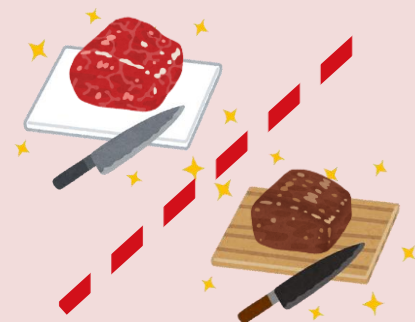
確實洗手

如廁後、接觸動物或寵物後及接觸食品前應澈底洗淨雙手



澈底加熱

食品應充分加熱，並立即食用，且盡量避免生食



生熟食分開

生食及熟食勿混放，其所使用之容器、刀具、砧板應分開，切勿混合使用。



環境衛生管理

餐飲場所應保持清潔，且有防治病媒之措施



食品從業人員衛生管理

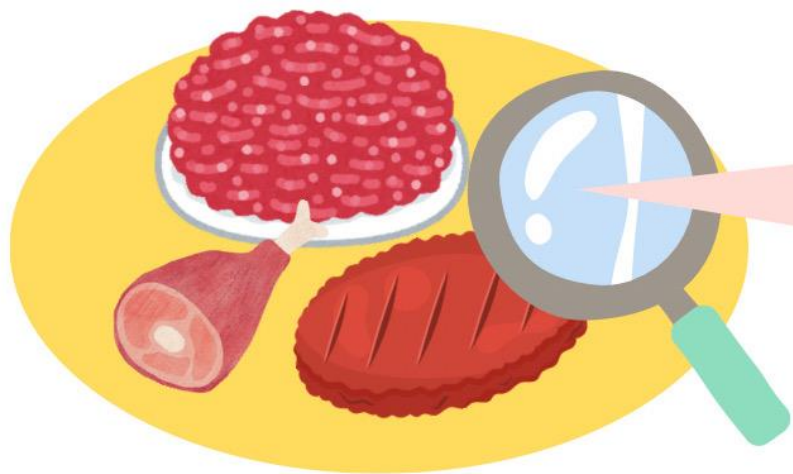
若有腹瀉、嘔吐等疑似食品中毒症狀，應立即停止接觸食品之工作



食材品質要注意

製作未經加熱的含蛋產品(如蛋黃醬、提拉米蘇等)時，使用殺菌液蛋或洗選蛋

漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品 烹調全熟再下肚！



病原性大腸桿菌

未經煮熟的肉類、絞肉、重組肉可能存在病原菌
如腸出血性大腸桿菌(大腸桿菌O157:H7)
可引起急性腎衰竭甚至死亡。



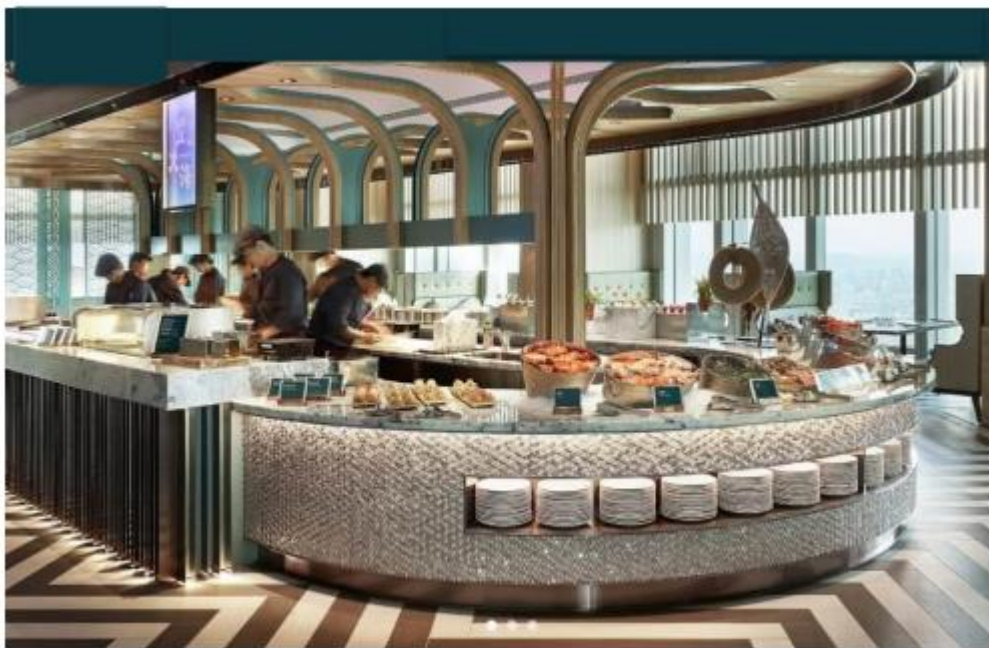
生肉絞碎時，表面病原菌會散布至整塊肉餅!!

1. 漢堡肉、絞肉、重組肉等肉品應澈底煮熟！
2. 不食用未全熟肉品，預防食品中毒發生！



國內食品中毒案例- 高級自助餐廳食品中毒案

2025年1月



經各地衛生局調查於1月5日至6日食用餐廳供應之餐點後身體不適之腹瀉群聚個案共計**82人**，目前已採檢83件(顧客42件、廚工41件)，其中有**32名顧客、3名廚工**檢驗結果為**諾羅病毒陽性**。

臺北市政府衛生局於1月7日至餐廳採集4件環境檢體及4件手部檢體，其中**1件手部檢體**檢出**仙人掌桿菌**。

(資料來源：疾管署、臺北市政府衛生局)

事件發生

民眾食用餐廳提供之餐食後，出現腹瀉、嘔吐、噁心、腹痛等疑似食品中毒症狀。患者共食食品有生魚片、壽司、生蠔及干貝。

判定結果

- ◆ 病因物質：諾羅病毒、仙人掌桿菌
- ◆ 來源：生熟食交叉污染、人員及環境衛生不潔



國內食品中毒案例-

連鎖鍋物餐飲店疑似食品中毒案



事件發生

114年3月19日起接獲宜蘭縣2家醫院通報，3月15日、16日期間，多位民眾食用OO鍋物供應之餐食後，當日下午1時起計85人陸續出現腹瀉、腹痛、噁心、發燒、嘔吐等疑似食品中毒症狀。

案情簡介

- ◆ 攝食人數：507人；中毒人數：85人
- ◆ 就醫人數：46人
- ◆ 潛伏期：1小時30分~55小時
- ◆ 症狀：發燒、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉
- ◆ 涉嫌食品：麻辣鍋、柴魚鍋、握壽司、飲料、冰淇淋等

衛生局的處置與作為

- 自3月19日啟動調查，當(19)日立即至店家依食品良好衛生規範準則進行稽查，並針對現場缺失開立限期改善單，並勒令業者停止供餐，待確認相關缺失改善完成且經實地複查後，才可恢復營業。
- 3月24日聘請黃俊儒老師依食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則進行實地稽查及輔導改善。
- 本案採集**食品檢體2件、環境檢體2件檢驗結果均陰性**，**另採集從業人員及個案人體檢體計17件，其中10名檢出諾羅病毒(從業人員、個案各5名)**。
- 本案於3月20日向CDC申請流病調查支援。
- 要求業者針對供膳場所稽查缺失，製作改善報告送衛生局審查。
- 本案人體檢體中檢出病原性微生物諾羅病毒且經流行病學調查結果判定為食品中毒事件，核屬違反食品安全衛生管理法，於5月14日提供資料移請檢調辦理。

業者後續作為

- 值班主管確認每位同仁確實洗手並按照步驟操作完成，且確實使用指尖刷清潔乾淨後，才可作業
- 同仁配戴手套後再接觸食材



業者後續作為

➤ 確實執行每日進貨驗收流程及儲藏方式

➤ 冷藏品：

◆ 確認進貨單數量正確、食材包裝完成無破損

◆ 秤重確認食材重

◆ 每包打開檢查確認品質是否正常

◆ 沒問題貼上食材調理標籤標示期限，入冷藏冰箱

◆ 有異常在上面標示退貨及原因，並放冷藏退貨區



品名	單位	數量	規格	備註
1. 白菜	kg	10	10kg	
2. 白菜	kg	10	10kg	
3. 白菜	kg	10	10kg	
4. 白菜	kg	10	10kg	
5. 白菜	kg	10	10kg	
6. 白菜	kg	10	10kg	
7. 白菜	kg	10	10kg	
8. 白菜	kg	10	10kg	
9. 白菜	kg	10	10kg	
10. 白菜	kg	10	10kg	
11. 白菜	kg	10	10kg	
12. 白菜	kg	10	10kg	
13. 白菜	kg	10	10kg	
14. 白菜	kg	10	10kg	
15. 白菜	kg	10	10kg	
16. 白菜	kg	10	10kg	
17. 白菜	kg	10	10kg	
18. 白菜	kg	10	10kg	
19. 白菜	kg	10	10kg	
20. 白菜	kg	10	10kg	
21. 白菜	kg	10	10kg	
22. 白菜	kg	10	10kg	
23. 白菜	kg	10	10kg	
24. 白菜	kg	10	10kg	
25. 白菜	kg	10	10kg	
26. 白菜	kg	10	10kg	



品名	數量	規格	備註
1. 白菜	10	10kg	
2. 白菜	10	10kg	
3. 白菜	10	10kg	
4. 白菜	10	10kg	
5. 白菜	10	10kg	
6. 白菜	10	10kg	
7. 白菜	10	10kg	
8. 白菜	10	10kg	
9. 白菜	10	10kg	
10. 白菜	10	10kg	
11. 白菜	10	10kg	
12. 白菜	10	10kg	
13. 白菜	10	10kg	
14. 白菜	10	10kg	
15. 白菜	10	10kg	
16. 白菜	10	10kg	
17. 白菜	10	10kg	
18. 白菜	10	10kg	
19. 白菜	10	10kg	
20. 白菜	10	10kg	
21. 白菜	10	10kg	
22. 白菜	10	10kg	
23. 白菜	10	10kg	
24. 白菜	10	10kg	
25. 白菜	10	10kg	
26. 白菜	10	10kg	

業者後續作為



- 訂定食材擺放規範
 - ◆ 先進先出：先進貨先使用；新進貨在下、就得在上方
 - ◆ 使用有蓋子、可重複使用容器(如下圖)、確實覆蓋
 - ◆ 室溫食材，密封防鼠
 - ◆ 不可重壓的食材需放在容器內用隔板隔離
 - ◆ 分裝食材容器需有明顯資訊，起訖日期、內容物及姓名

			
1.米盒		2.保鮮盒	3.泡桶
			
4.K400整理箱			

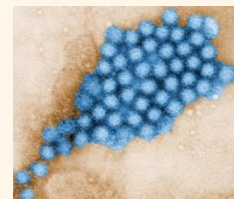
食品中毒案例-諾羅病毒(Norovirus)

特性

- ◆ 諾羅病毒是一種沒有外殼的，直徑約為27 ~ 32 nm大小的單鏈核糖核酸 (RNA) 病毒，屬於杯狀病毒 (Caliciviridae) 家族中的一員。
- ◆ 57% 經由食物傳播、16% 為人傳人、3% 藉由被病毒污染的水傳播。
- ◆ 每年的11月至3月間為高峰期。

中毒症狀

- ◆ **潛伏期:24至48小時**
- ◆ 主要症狀有噁心、嘔吐、腹部絞痛和水樣不帶血腹瀉。
- ◆ 全身性的症狀有頭痛、肌肉酸痛、倦怠等，部分病患會有輕微發燒的現象，症狀通常持續24到72小時。



預防

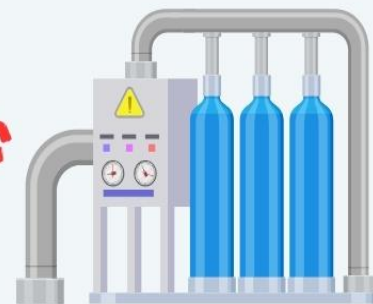
- ◆ 勤洗手，特別是在如廁後、進食或者準備食物之前。為嬰幼兒或老年人更換尿布 或處理排泄物之後，也應洗手。
- ◆ 飲水要先煮沸再飲用，避免生食。外食要選擇乾淨衛生的餐飲場所。
- ◆ 被污染的食物或者懷疑被污染的食物不要吃。
- ◆ 注意居家環境衛生，必要時可用漂白水消毒。
- ◆ 為了預防把疾病傳染給其他人，尤其是餐飲業工作者，應於症狀解除至少48小時後才可上班。

餐飲業者如何預防諾羅病毒



1. 供水系統異常（如溢流）需立即修復

2. 濾水器（如逆滲透）應定期檢查並更換濾心



3. 飲用水應確實煮沸



4. 餐飲人員備餐前、如廁後應使用肥皂洗手





不生食



勤洗手

諾羅病毒無處躲

預防諾羅病毒食品中毒小撇步

- 慎選食材來源
- 避免生熟食交叉污染
- 充分加熱再食用
- 酒精無法殺滅諾羅病毒
- 要用肥皂確實洗手
- 有症狀不從事接觸食品工作



尤其是貝類，煮到開蓋後，要再滾一會兒才享用哦！

諾羅病毒

防治方法



酒精或乾洗手液無法殺滅諾羅病毒
須確實用**肥皂洗手**

◆ 養成良好的個人和食品衛生習慣、**勤洗手**。

◆ 飲水要先煮沸再飲用，勿生飲山泉水。

◆ 食物清洗乾淨並**澈底煮熟**，**不生食**。

◆ 患者痊癒後為預防將疾病傳染給他人，應於症狀解除**至少48小時後**才可上班。

◆ **注意餐飲環境衛生**，必要時可用漂白水消毒。

因為諾羅病毒一般在
急性腹瀉停止之後**48
小時內依舊有傳染性**



稀釋的漂白水**標示配置
日期名稱**，未使用的部
分在**24小時**後應丟棄

*市售漂白水大約50,000~60,000 ppm，經稀釋可消毒。

*環境消毒建議使用1,000 ppm的漂白水，配置方式為
20cc漂白水配上1公升的清水。

*嘔吐物及排泄物建議使用5,000 ppm漂白水，配置方式
為100c.c.漂白水配上1公升清水。

預防食品中毒之要點

遵守五要二不原則

要 洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮。

要 新鮮

食材要新鮮，用水要衛生。

要 生熟食分開

生熟食器具應分開，避免交叉污染。

要 澈底加熱

食品中心溫度應超過70。

要 注意保存溫度

保存低於7°C，經烹煮或易腐敗食品低於5°C，室溫不宜久置

不 飲用山泉水

飲水要先煮沸再飲用。

不 食用不明的動植物

對於不知名動植物，應遵守「不採不食」原則。

「洗鮮分熱存，要落實；山泉與動植，不採食」

Thank You for
Listening

