

# 食媒性傳染病防治 與通報

彰化縣衛生局 食品衛生科

報告人：張惠風

112年8月11日

# 大綱

- 輔導與宣導
- 食品安全衛生管理法
- 食媒性傳染病與防治
- 通報
- 結語

**PART**

**01**

輔導及宣導事項

# 一、管控原料及成品之儲運條件

## ◆ 食品良好衛生規範準則

如：花生製品應管控溫溼度，減少真菌汙染

- 原料及成品倉儲過程中需管制溫度或濕度者，應建立管制方法及基準，並確實記錄。(防止原料、成品發霉變質)
- 倉儲過程中，應定期檢查，並確實記錄；有異狀時，應立即處理，確保原材料、半成品及成品之品質及衛生
- 有污染原材料、半成品或成品之虞之物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施；其未能防止交叉污染者，不得與原材料、半成品或成品一起貯存

## 二、依產品之食用對象確認原料及成品之衛生安全標準

### ◆ 食品安全衛生管理法第17條

➤ 販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準由中央主管機關定之。

133.	第 17 條	衛生標準	食品中微生物衛生標準，自110年7月1日起實施	命令	109年10月06日
134.	第 17 條	衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準	命令	111年05月31日
135.	第 17 條	衛生標準	食用豬脂衛生標準	命令	104年07月16日
136.	第 17 條	衛生標準	食品器具容器包裝衛生標準	命令	112年01月11日
137.	第 17 條	衛生標準	一般食品衛生標準	命令	109年12月10日
138.	第 17 條	衛生標準	食品原料口香糖及泡泡糖基劑衛生標準	命令	102年08月20日
139.	第 17 條	衛生標準	食品輻射照射處理標準	命令	102年08月20日
140.	第 17 條	衛生標準	嬰兒奶嘴之亞硝酸胺限量標準	命令	102年08月20日
141.	第 17 條	衛生標準	食品原料阿拉伯樹膠規格標準	命令	105年04月29日
142.	第 17 條	衛生標準	天然食用色素衛生標準	命令	102年11月25日
143.	第 17 條	衛生標準	食品用洗潔劑衛生標準	命令	106年06月12日
144.	第 17 條	衛生標準	卵磷脂衛生標準	命令	102年08月20日
145.	第 17 條	衛生標準	免洗筷衛生標準	命令	102年08月20日
146.	第 17 條	衛生標準	食品用丁烷衛生標準	命令	102年08月20日
147.	第 17 條	衛生標準	食品用丙烷衛生標準	命令	102年08月20日
148.	第 17 條	衛生標準	食用牛羊脂衛生標準	命令	105年03月23日
149.	第 17 條	衛生標準	食品中微生物衛生標準採樣計畫之採樣原則指引	指導文件	110年06月29日
150.	第 17 條	衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準Q&A	Q&A	107年05月08日
151.	第 17 條	衛生標準	泡麵油包含重金屬Q&A	Q&A	102年11月20日

# 常見例子

附表二、食品中真菌毒素之限量

1	總黃麴毒素 (Aflatoxins total, B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> )	
	食品	限量(µg/kg)
1.1	穀類	
1.1.1	米、玉米及麥類原料 <sup>(1)</sup>	10
1.1.2	穀類加工製品	4
1.2	食用油脂 <sup>(2)</sup>	10
1.3	堅果、油籽 <sup>(3)</sup> 及黃豆類	
1.3.1	花生、油籽及黃豆，去殼之原料 <sup>(1)</sup> ，但不包括供為煉製油脂之原料	15
1.3.2	杏仁/扁桃仁(Almonds)、開心果、杏核(Apricot kernels)、榛果及巴西堅果，去殼之原料 <sup>(1)</sup>	15
1.3.3	其他堅果類，去殼之原料 <sup>(1)</sup>	10
1.3.4	供直接食用之花生、油籽、黃豆，及其加工產品，去殼	4
1.3.5	供直接食用之杏仁/扁桃仁(Almonds)、開心果、杏核(Apricot kernels)、榛果、巴西堅果，及其加工產品，去殼	10
1.3.6	其他供直接食用之堅果類及其加工產品，去殼	4
1.4	果乾類	
1.4.1	果乾原料 <sup>(1)</sup> ，不包括無花果乾	10
1.4.2	供直接食用之無花果乾及其加工品	10
1.4.3	其他供直接食用之果乾及其加工品	4
1.5	以下種類之香辛植物，除另有規定外，以販售型態適用： - 辣椒屬 ( <i>Capsicum</i> spp.) 及其製品，乾燥型態，包括辣椒、辣椒粉 - 胡椒屬 ( <i>Piper</i> spp.) 及其製品，包括白胡椒及黑胡椒之果實 - 肉豆蔻 ( <i>Myristica fragrans</i> )，肉豆蔻(nutmeg) - 薑 ( <i>Zingiber officinale</i> )，薑(ginger) - 薑黃 ( <i>Curcuma longa</i> )，薑黃(turmeric) - 含有上述香辛植物之一的香料混合物	10
1.6	其他食品	10

# 三、食品添加物使用規定

## ◆ 食品添加物外包裝

- 包裝標示跟許可證核對是否一致: 品名、使用範圍及限量、使用限制、許可證字號、有效期間、負責廠商等資訊
- 上網查詢確認

# 食品安全衛生管理法第18條

- 食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之
- 製造過程中使用之食品添加物，應符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，且應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等，相關紀錄應保存5年
- 使用食品添加物時應以適當之秤量設備或計量器具量取食品添加物，以添加至製程加工步驟中

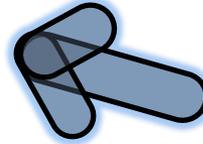
# 四、其他輔導事項

- 經公告應使用電子發票且經財政部認定須開立統一發票者，且至少開立1張電子發票
- 食品製造業者可使用「企業資源規劃系統(簡版ERP)」，導入電子化的管理模式
- 納管工廠及特定工廠應符合食安法之工廠規定並更新非登系統內相關資訊
- 嬰幼兒食品業者應於非登平台之完整登錄產品資訊
- 輸出業業者應至輸銷平台及非登平台完成相關填報

# 四、其他輔導事項

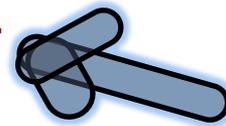
## ➤ 食品宣傳廣告

- ✓ 食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形



處4萬 - 400萬罰鍰

- ✓ 食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告



處60萬 - 500萬罰鍰

# 環氧乙烷納入風險管理項目

## 環氧乙烷是什麼？

- 無色、無味、高燃點、高揮發性之氣態化合物，也做為醫療設備、藥品、食品、農作物之消毒、殺菌用途，目前被認證為一級致癌物。
- 台灣法規未核准環氧乙烷作為農藥使用或食品消毒，但各國法規標準不同，國內業者可能進口殘留環氧乙烷產品。

## 為何在調味料、冰淇淋、泡麵中檢出？

- 目前國際上及本國邊境檢驗，已有**芝麻**製品、**穀類**及**烘焙製品**、**堅果**、**種子**、**膳食補充品**、**辛香料**、**調味料**、植物萃取物、食品添加物等多種類型產品檢出環氧乙烷殘留。
- 因香辛料、種子等農產品原料經消毒而殘留環氧乙烷，在後續加工即會帶入各種產品中(如辣椒粉、泡麵調味粉包、冰淇淋等)。

# 環氧乙烷納入風險管理監測項目

## 食品業者如何**做好自主管理**？

- 輸入業者：
  1. 輸入前了解各國法規、國際及邊境警訊，比對邊境違規清單，避免輸入該廠相關產品。
  2. 將環氧乙烷納入供應商評鑑項目，請供應商提供**檢驗報告、切結書**或**自行送驗**。
- 製造業者：
  1. 將環氧乙烷納入採購前評估項目及香辛料**原料驗收品質標準**，並請供應商提供**檢驗報告、切結書**或**自行送驗**。

日期(起)：  日期(迄)：

出口國家：  產品名稱：

關鍵字：

共有 35 筆搜尋結果

項次	縮圖	主旨	發布日期
1		印度出口「印度馬芹籽」農藥殘留含量不符規定	2023-05-02
2		印度出口「印度馬芹粉」農藥殘留含量不符規定	2023-05-

➤ 食品藥物管理署邊境檢驗不符合食品資訊查詢網站：  
<https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx>

# 我的餐盤 聰明吃·營養跟著來

 每天早晚一杯奶  
乳品類

每天1.5-2杯  
(1杯240毫升)



 每餐水果拳頭大  
水果類

在地當季多樣化



 菜比水果多一點  
蔬菜類

當季且1/3選深色



堅果種子一茶匙  
堅果種子類



每餐一茶匙，相當於大拇指第一節大小  
約杏仁果2粒、腰果2粒  
或核桃仁1粒



 豆魚蛋肉一掌心  
豆魚蛋肉類  
豆>魚>蛋>肉類



 飯跟蔬菜一樣多  
全穀雜糧類  
至少1/3為未精製  
全穀雜糧之主食

吃得下

善用烹飪軟化助吞咬

吃得夠

少量多餐能吃盡量吃

吃得對

每天吃足6大類食物

吃得巧

天然調味共食更美味



每週運動  
至少150分鐘



多喝水  
取代言糖飲料



 衛生福利部  
國民健康署  
Health Promotion Administration,  
Ministry of Health and Welfare

 我的餐盤

經費由國民健康署選用菸品健康福利捐支應 廣告

彰化縣衛生局 關心您

# 廚餘減量5步驟

1. 適量進貨 妥善儲存
2. 適量烹煮 減少廚餘
3. 廚餘瀝水後再丟入桶
4. 生鮮豬肉及其製品勿丟廚餘桶
5. 交由合格清除機構或再利用機構清運

# 餐飲油煙宣導

- 規範對象：營業規模達1000平方公尺或300座位數以上之新設立餐飲業者
- 如何減少油煙傷害
  - 改變烹煮方式
  - 定期清洗油煙設備
  - 定期更換濾網
  - 定期保養油煙設備

邀請您至食藥署「食安資訊百貨專櫃

<https://fadobook.fda.gov.tw/foodsafetystore/>」網站查詢最新、最完整的食安資訊。

**食安資訊百貨專櫃**

2016 盛大開幕

國際食品消費者紅綠燈專櫃

謠言終結機

食在優良

食品業者登錄專櫃

食品添加物業者登錄專櫃

食品營養成分專櫃

食品標示諮詢專櫃

食品資訊專櫃

食品添加物用途專櫃

新版食品添加物用途專櫃

來店人數 0 0 9 1 1 5 3

滿意度調查 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

FDA 食品藥物管理署  
Food and Drug Administration

# 問:吃生魚片時喝高度白酒、蘸芥末、嚼大蒜等，可以殺死寄生蟲，這是真的嗎？

解答：

1. 網傳「吃生魚片時喝高度白酒、蘸芥末、嚼大蒜等，可以殺死寄生蟲」，並無科學實證，請民眾不要隨便輕易相信。
2. 生食水產品應留意海獸胃線蟲 (Anisakis)，海獸胃線蟲等寄生蟲經 $-20^{\circ}\text{C}$ 冷凍或 $80^{\circ}\text{C}$ 以上高溫烹煮後通常可以殺死，但若生食或烹煮不完全，則幼蟲可能進入人類胃腸組織，造成腹痛、嘔吐、下痢等。
3. 食藥署提醒，將水產品充分加熱後再食用或是選擇注重環境衛生、信譽良好的店家，可以吃得更安心。

文章取自食藥署

# 食藥署「食品標示諮詢服務平台」

<http://www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp>



[首頁](#) [法規及公告查詢](#) [常用問答查詢](#) [影片專區](#) [其他相關資料](#) [活動報名](#)

## 食品標示諮詢服務平台



熱門搜索關鍵字 [營養標示](#); [食品標示](#); [有效日期](#); [品名](#); [過敏原](#)

## 食品標示諮詢服務聯絡方式



食品標示諮詢信箱

[foodlabel@hibox.biz](mailto:foodlabel@hibox.biz)



食品標示諮詢專線

0800-035-958(代表號, 2線)  
03-561-9633

(行動電話及國際電話用戶)

(請撥打03-561-9633)



滿意度調查

# 食品標示新制上路 食在好清楚

104年7月陸續上路

包裝食品  
營養標示

營養標示		
第一營養成分 (每100克)	每份	每200公克 (每份200公克)
熱量	42千卡	84千卡
蛋白質	10公克	20公克
脂肪	10公克	20公克
飽和脂肪	10公克	20公克
碳水化合物	10公克	20公克
糖	10公克	20公克
纖維	1公克	2公克
鈉	10公克	20公克

葡萄風味汽水

營養標示

糖...20公克

無果汁

含基因改  
造食品原  
料標示



高層次加工品



食品過敏  
原標示



連鎖飲料  
便利商店  
及速食業  
之現場調  
製飲料標  
示

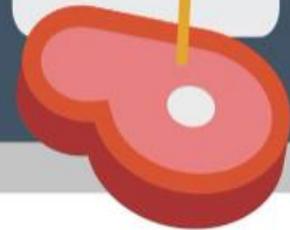
茶葉、咖啡  
原產地



重組肉食  
品標示

重組、組合肉

僅供熟食、熟食供應

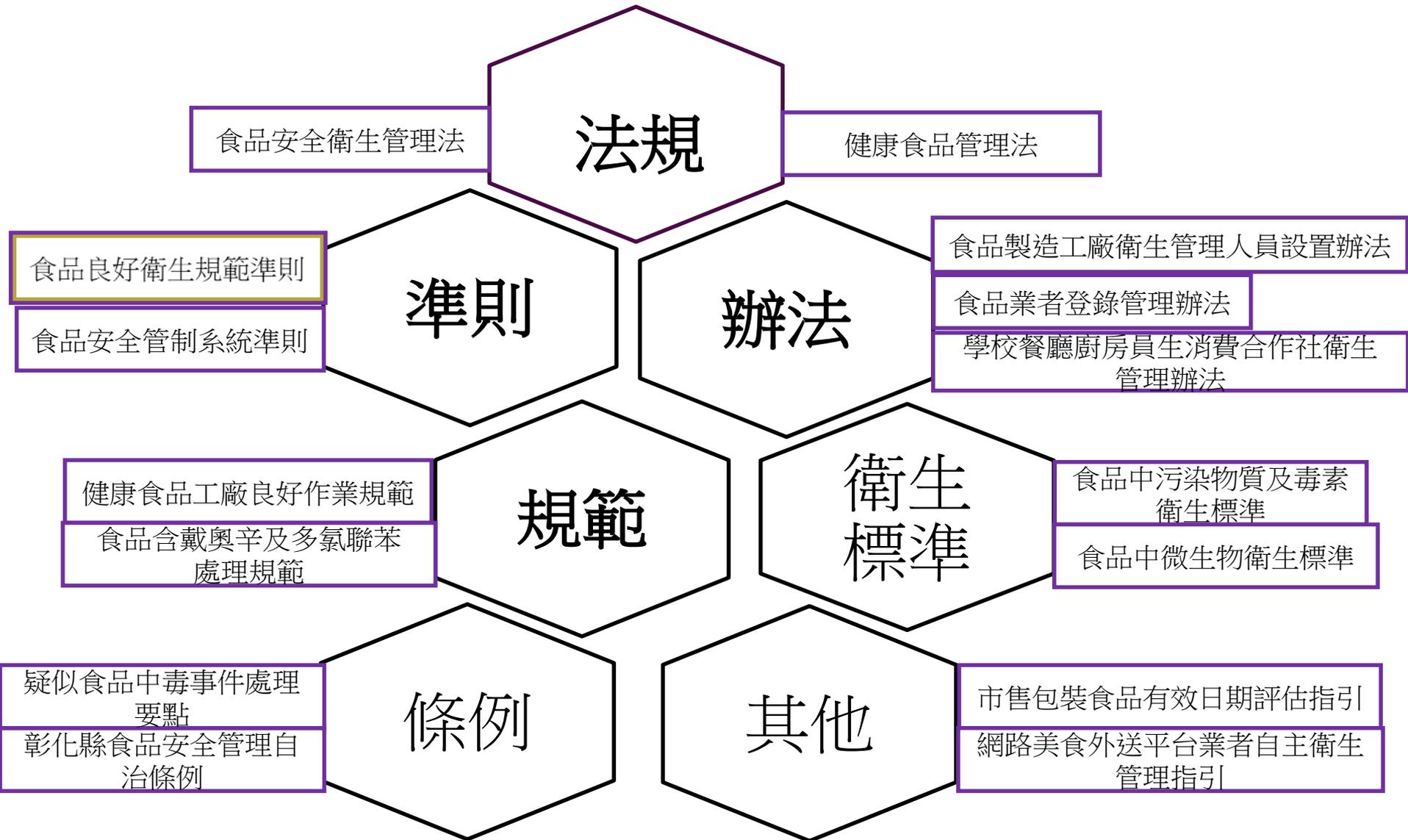


**PART**

**02**

**食品安全衛生管理法**

# 食品業者相關之規定



# 食品安全衛生管理法

章節	大綱	法條
第一章	總則 ( §1~3, 2-1 )	( §1~3, § 2-1 )
第二章	食品安全風險管理	( § 4~6 )
第三章	食品業者衛生管理	( § 7~14 )
第四章	食品衛生管理	( §15~21, §15-1 )
第五章	食品標示及廣告管理	( §22~29 )
第六章	食品輸入管理	( § 30~36 )
第七章	食品檢驗	( § 37~40 )
第八章	食品查核及管制	( § 41~43, §42-1 )
第九章	罰則	( §44~56, §48-1, §49-1, §49-2, §55-1, §56-1 )
第十章	附則	( § 57~60 )

# 食品安全衛生管理法-與餐飲相關

法條	內容
第3條	定義
第8條第1項	食品之良好衛生規範準則（GHP）
第8條第3項	食品業者登錄制度
第9條	建立追溯追蹤系統
第10條	食品工廠管理
第12條	專門職業或技術證照之專業人員
第13條	產品責任險

# 食品安全衛生管理法-與餐飲相關

法條	內容
第15條	禁止行為
第17條	食品衛生標準
第18條	食品添加物之使用範圍、限量及規格標準
第22條	食品標示
第28條	食品標示宣傳廣告
第41條	不得規避、妨礙或拒絕

# 食品安全衛生管理法-與餐飲相關

## §3

- 食品業者：指從事食品或食品添加物之製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出或從事食品器具、食品容器或包裝、食品用洗潔劑之製造、加工、輸入、輸出或販賣之業者

# 食品安全衛生管理法-與餐飲相關

## § 3-1-8

本法所稱標示，指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書(如仿單、使用說明)

▶ § 22、25、26、27、28條

# 食品安全衛生管理法

## §8

- 食品良好衛生規範準則
- 食品業者登錄
  - ✓ 公司登記、商業登記
  - ✓ 設籍課稅
  - ✓ 每年過卡確認資料

# 食品安全衛生管理法

## §9

- 食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件
- 衛生福利部107年9月27日公告「食品業者應保存產品原材料、半成品及成品來源文件之種類與期間」，自109年1月1日生效。

# 食品安全衛生管理法

## §13

### ▣ 產品責任險

#### ➤ 食品業者投保產品責任保險

(110年9月28日部授食字第1101302156號公告修正)

✓ 餐飲業：具有商業登記、公司登記或工廠登記者。

# 食品安全衛生管理法

## §13

### ➤ 最低保險金額：

- ✓ 每一個人身體傷害之保險金額：新臺幣一百萬元。
- ✓ 2. 每一意外事故身體傷害之保險金額：新臺幣四百萬元。
- ✓ 3. 每一意外事故財物損失之保險金額：新臺幣零元。
- ✓ 4. 保險期間內之累計保險金額：新臺幣一千萬元。

### ➤ 保險範圍：

因被保險產品未達合理之安全期待，具有瑕疵、缺點、不可預料之傷害或毒害性質等缺陷，致第三人遭受身體傷害、殘廢、死亡者。

# 食品安全衛生管理法

## §15 禁止事項

- 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：
- 一、變質或腐敗。
  - 二、未成熟而有害人體健康。
  - 三、有毒或含有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病因。
  - 五、殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量。

# 食品安全衛生管理法

## §15 禁止事項

➤ 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：

六、受原子塵或放射能污染，其含量超過安全容許量。

七、攙偽或假冒。

八、逾有效日期。

九、從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。

十、添加未經中央主管機關許可之添加物。

～罰則：6萬-2億元～

有第3、7、10款行為者，依第49條第1項，移刑事辦理處以有期徒刑得併科罰金。  追討不法獲利

# 食品安全衛生管理法

## §22

食品及食品原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名
- 二、內容物名稱，含量多寡由高至低標示
- 三、淨重、容量或數量
- 四、食品添加物名稱，分別標明添加物名稱
- 五、製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
- 六、原產地（國）
- 七、有效日期
- 八、營養標示
- 九、含基因改造食品原料
- 十、其他經中央主管機關公告之事項

**符合擴大銷售範圍為目的**

**\*有容器或包裝之食品是指固定密封包裝、可長時間保存之包裝食品**

# 食品安全衛生管理法

## 食品安全衛生管理法施行細則第20條

- 本法第二十五條第一項所稱散裝食品，指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者：
  - (一)不具啟封辨識性。
  - (二)不具延長保存期限。
  - (三)非密封。
  - (四)非以擴大販賣範圍為目的。

# 食品安全衛生管理法

## §24 (食品添加物)

食品添加物及其原料之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- 一、品名。
- 二、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。
- 三、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。其標示應以第十八條第一項所定之品名或依中央主管機關公告之通用名稱為之。
- ：
- 七、使用範圍、用量標準及使用限制。

**罰則：第47條，3-00萬**

# 食品安全衛生管理法

## §25 (直接供餐場所、散裝食品)

中央主管機關得對直接供應飲食之場所，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項；對特定散裝食品販賣者，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示品名、原產地（國）、含基因改造食品原料、製造日期或有效日期及其他應標示事項。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。...。

**罰則：第47條3-300萬**

# 食品安全衛生管理法

## §28-1 (食品廣告)

食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

( 違者**4 ~ 400**萬元罰鍰 )

## §28-2 (食品廣告)

食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。

( 違者**60 ~ 500**萬元罰鍰 )

# 彰化縣食品安全管理自治條例

## §13

- 食品業者使用或販賣之食品，除應符合食品安全衛生管理法之規定外，應有明確來源，其來源應包括上游供應廠商名稱、地址及電話號碼或其他足以追溯來源之資訊

\*罰則：1~10萬元

# 保存產品原材料、半成品及成品 來源文件

- 食品安全衛生管理法第9條
  - 食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件 → 自109年1月1日生效
  - 保留期間至少5年
  - **罰則：3-300萬元**

# 保存產品原材料、半成品及成品 來源文件規定內容

- 所有食品業者**不分業別、規模**都要執行
- 來源文件(**憑證**或經**供應者簽章紀錄**)應以書面或電子化方式留存
- 文件應載明下列資訊：
  - ✓收貨日期或批號
  - ✓品名
  - ✓淨重、容量或數量
  - ✓供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

**PART**  
**03**

**食媒性傳染病與防治**

---

# 食媒性疾病

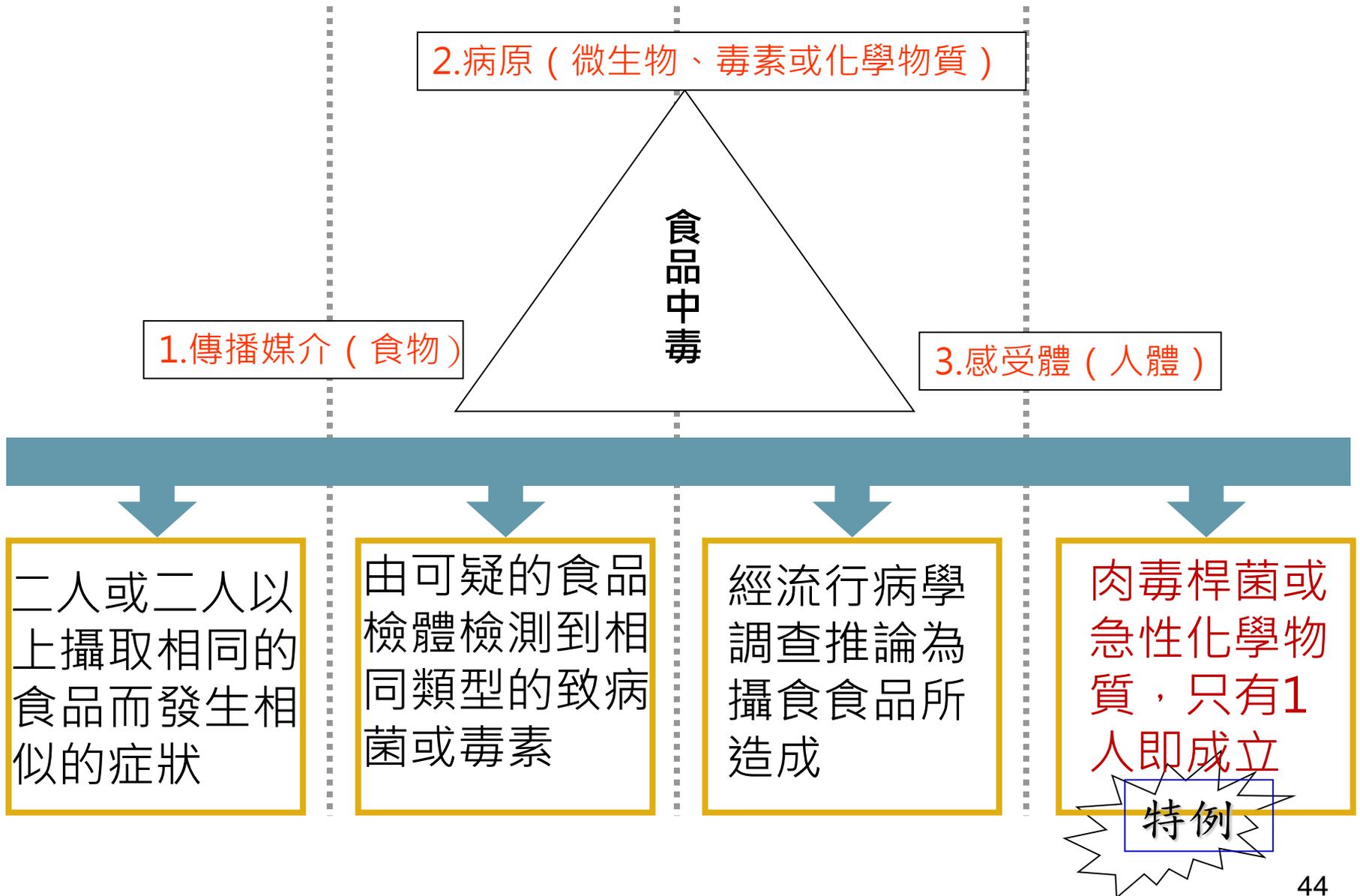
- 經由吃進被污染的食物或飲水等所致的疾病
- 常見症狀包含噁心、嘔吐、腹痛及腹瀉等
- 世界衛生組織資料顯示，全世界每年約有42 萬人死於食媒性疾病，其中又以兒童占多數
- 學童在校園生活中常暴露於共同的飲食及水源，人與人之間接觸密切，傳染病原很容易經由飛沫、糞口與接觸途徑傳播，造成校園腹瀉群聚事件

# 食品中毒 (Foodborne outbreak)

## 定義

- 2人或2人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為1件食品中毒案件。
- 因肉毒桿菌毒素引起症狀且自人體檢體可檢出毒素，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1人，亦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1件食品中毒案件。

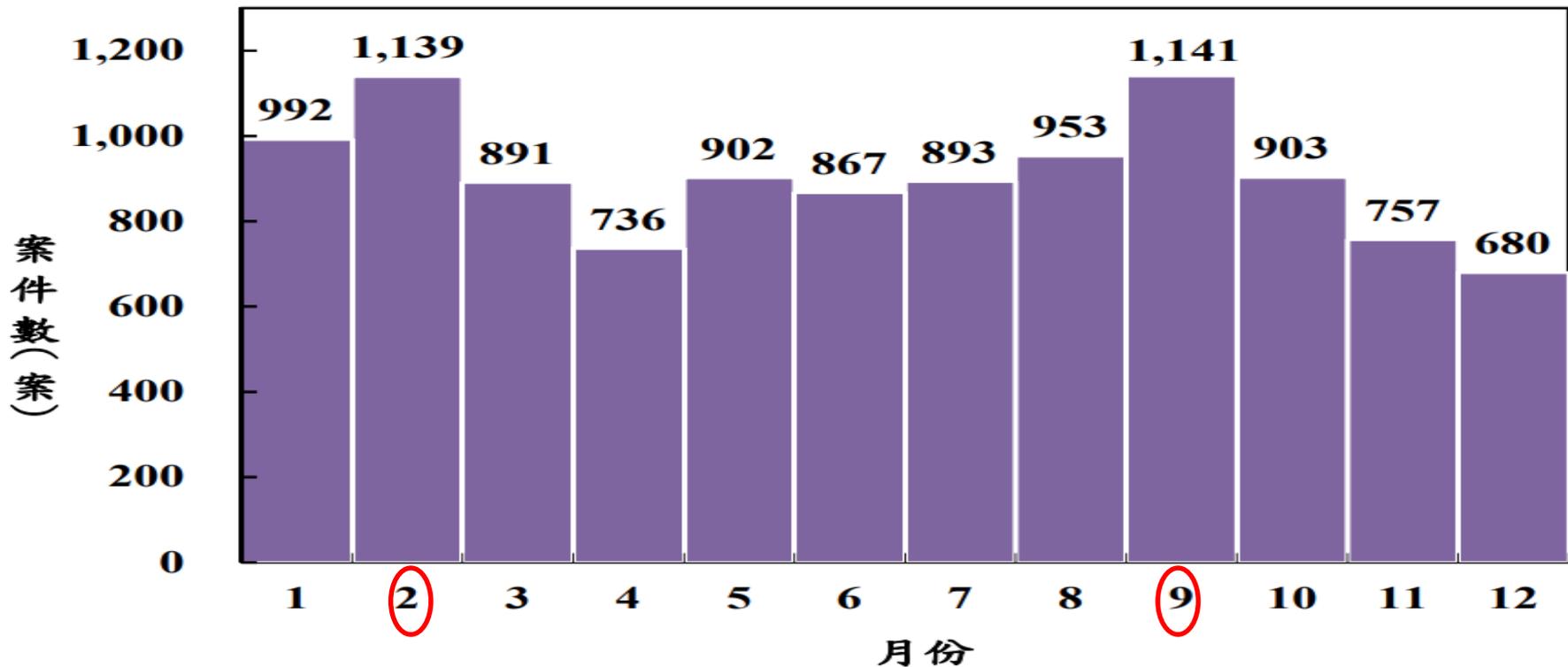
# 食品中毒的定義



# 統計資料

表一：食品中毒案件月別統計表（民國 111 年） 單位：案，人			
月別	案件數	患者數	死亡數
1 月	54	359	0
2 月	124	895	0
3 月	97	741	0
4 月	36	249	0
5 月	6	24	0
6 月	17	248	0
7 月	26	243	0
8 月	31	614	0
9 月	22	361	0
10 月	29	136	0
11 月	17	169	0
12 月	40	456	0
<b>總計</b>	<b>499</b>	<b>4,495</b>	<b>0</b>

# 統計資料



圖一、民國 70 年至 111 年食品中毒案件各月份案件數總計

# 統計資料

表二：食品中毒案件病因物質分類統計表（民國 111 年） 單位：案，人				
病因物質		案件數	患者數	死者數
總計		499	4,495	0
病因物質判明合計 <sup>1</sup>		189	2,738	0
細菌	小計 <sup>2</sup>	57	1,707	0
	腸炎弧菌	14	269	0
	沙門氏桿菌	11	223	0
	病原性大腸桿菌	6	326	0
	金黃色葡萄球菌	20	1,039	0
	仙人掌桿菌	14	809	0
	肉毒桿菌	0	0	0
其他 <sup>3</sup>	1	2	0	
化學物質	小計	0	0	0
	農藥	0	0	0
	重金屬	0	0	0
	其他	0	0	0
天然毒	小計	4	31	0
	植物性	0	0	0
	麻痹性貝毒	0	0	0
	河豚毒	0	0	0
	組織胺	4	31	0
	黴菌毒素	0	0	0
其他	0	0	0	
其他 病因物質	小計 <sup>4</sup>	138	1,103	0
	諾羅病毒	137	1,098	0
	輪狀病毒	2	10	0
病因物質不明合計		310	1,757	0

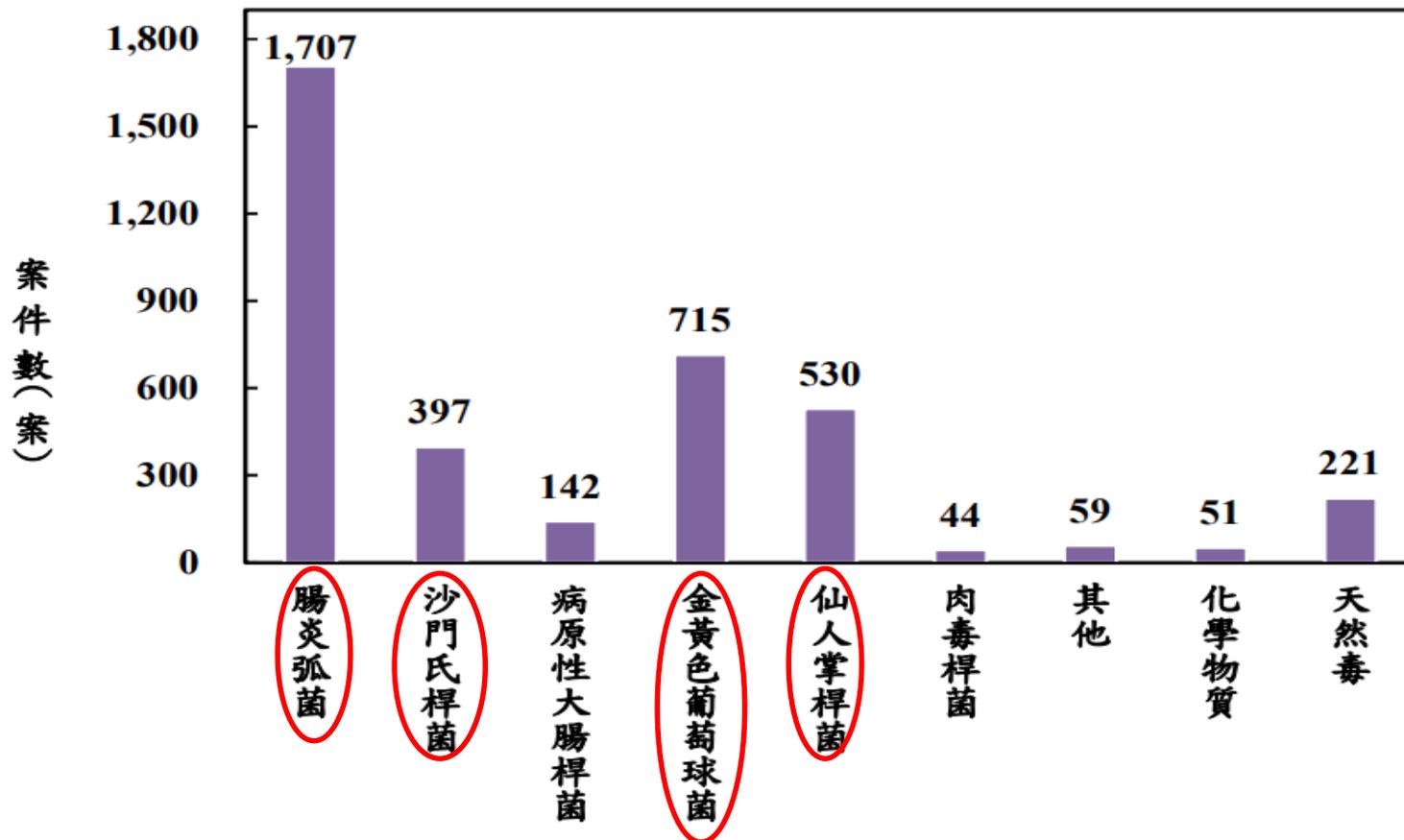
<sup>1</sup> 病因物質判明合計，為扣除重複計數之值，細菌與病毒共同引起之案件共有 10 案，患者數共 103 人。

<sup>2</sup> 細菌之小計，為扣除重複計數之值，2 種細菌共同引起之案件共有 7 案，患者數共 449 人；3 種細菌共同引起之案件共有 1 案，患者數共 256 人。

<sup>3</sup> 細菌之其他為霍亂弧菌 1 案，患者數共 2 人。

<sup>4</sup> 病毒之小計，為扣除重複計數之值，2 種病毒共同引起之案件共有 1 案，患者數共 5 人。

# 統計資料



圖二、民國 70 年至 111 年食品中毒案件病因物質(不含病毒)判明案件數總計

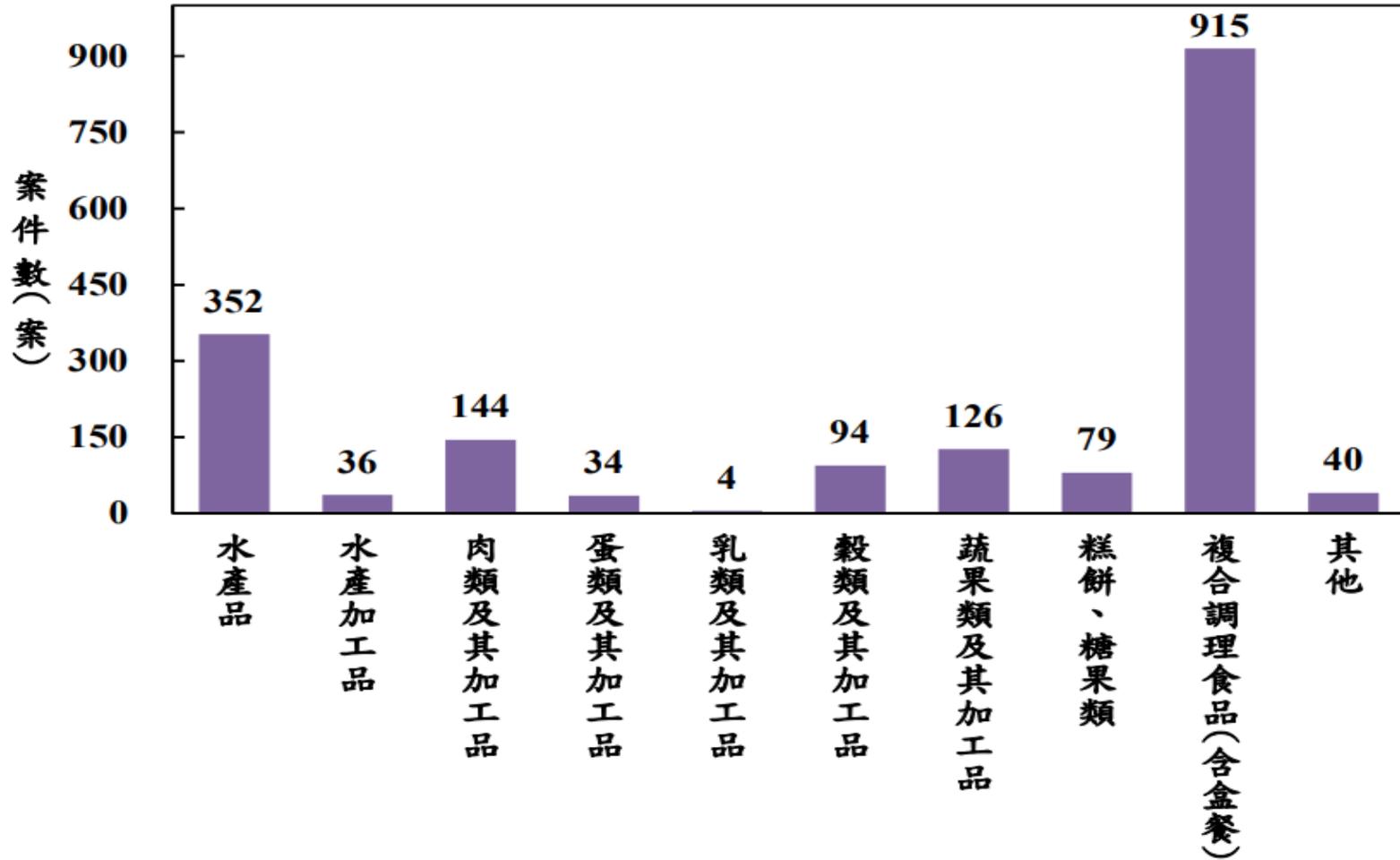
# 統計資料

表三：食品中毒案件原因食品分類統計表（民國 111 年）				單位：案，人	
原因食品		案件數	患者數	死者數	
總計		499	4,495	0	
原因食品判明合計 <sup>1</sup>		23	1,069	0	
水產	小計	3	17	0	
	貝類	1	11	0	
	魚類	2	6	0	
	河豚	0	0	0	
	其他	0	0	0	
水產加工品		0	0	0	
肉類及其加工品		3	65	0	
蛋類及其加工品		0	0	0	
乳類及其加工品		0	0	0	
穀類及其加工品		0	0	0	
蔬果及其加工品	小計	2	11	0	
	萼類	0	0	0	
	其他 <sup>2</sup>	2	11	0	
糕餅、糖果類		2	54	0	
盒餐、桶餐類		8	496	0	
複合調理食品		7	437	0	
其他食品		0	0	0	
原因食品不明合計		476	3,426	0	

<sup>1</sup> 原因食品判明合計，為扣除重複計數之值，蔬果及其加工品及盒餐、桶餐共同引起之案件有 2 案，患者數共 11 人。

<sup>2</sup> 蔬果及其加工品之其他為炒青菜及水果。

# 統計資料



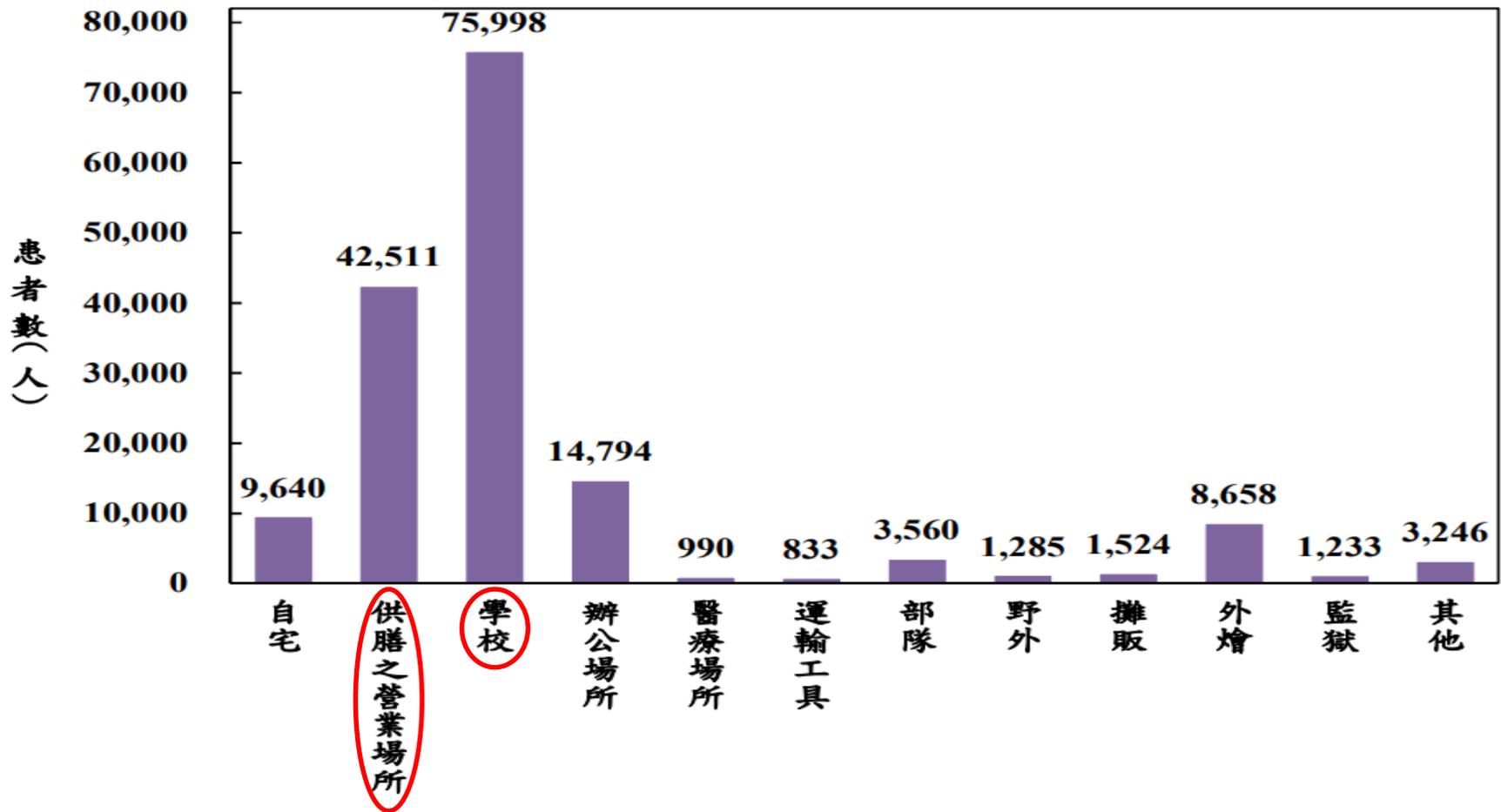
圖三、民國 70 年至 111 年食品中毒案件原因食品判明案件數總計

# 統計資料

表五：食品中毒案件食品被污染或處置錯誤之場所分類統計表  
(民國 111 年) 單位：案，人

場所	案件數	患者數	死亡數
自宅	0	0	0
供膳之營業場所	9	472	0
學校	6	313	0
辦公場所	0	0	0
醫療場所	0	0	0
食品工廠	2	69	0
攤販	1	2	0
販賣地點	0	0	0
部隊	3	146	0
原料食品採集場所	0	0	0
野外	0	0	0
外燴	0	0	0
監獄	0	0	0
其他	0	0	0
不明場所	478	3,493	0
總計	499	4,495	0

# 統計資料



圖五、民國 70 年至 111 年食品中毒案件攝食場所患者數總計

# 食品中毒的分類

## ➤ 細菌性食品中毒

- ✓ 毒素型(金黃色葡萄球菌，肉毒桿菌)
- ✓ 感染型(沙門氏菌、腸炎弧菌)
- ✓ 中間型(仙人掌桿菌，病原性大腸桿菌)

## ➤ 化學性食品中毒

- ✓ 農藥
- ✓ 重金屬
- ✓ 非合法使用之化合物等

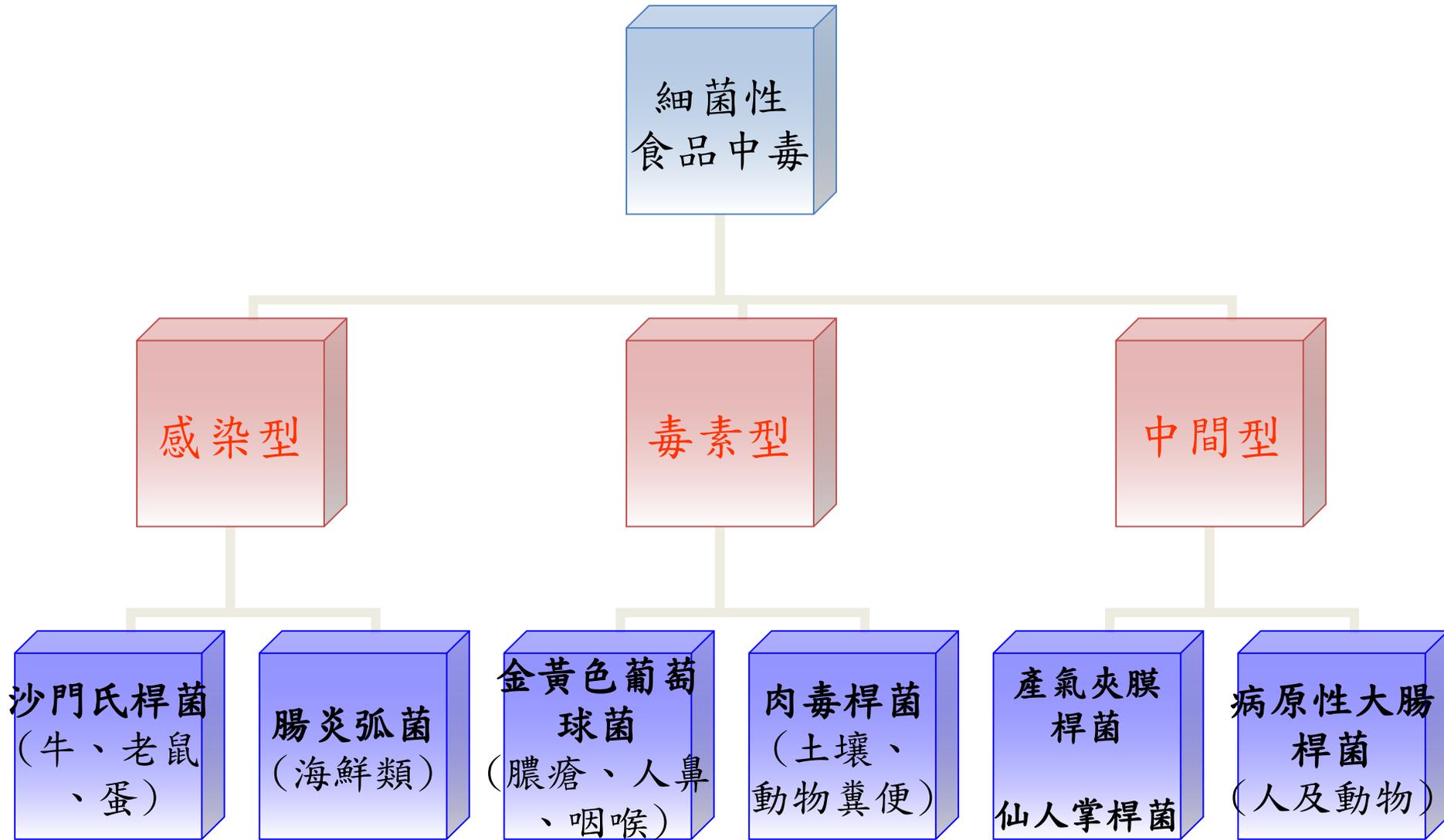
## ➤ 天然毒素食品中毒

- ✓ 植物性毒素(例如毒菇、茄靈)
- ✓ 動物性毒素(例如麻痺性貝毒、河魴毒、組織胺)

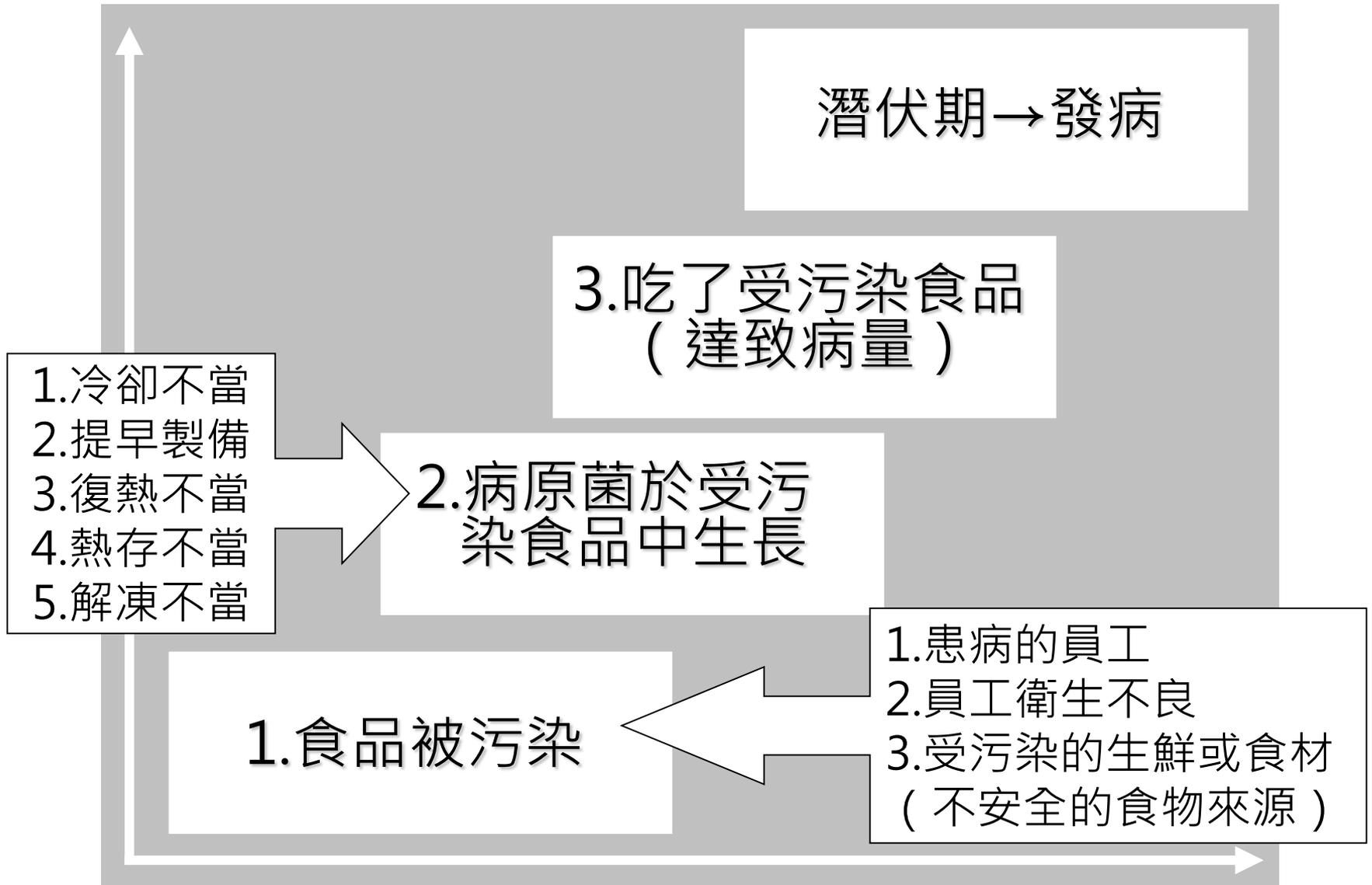
## ➤ 其他病因物質

- ✓ 諾羅病毒、輪狀病毒
- ✓ 暫未列於上述三種致病因子

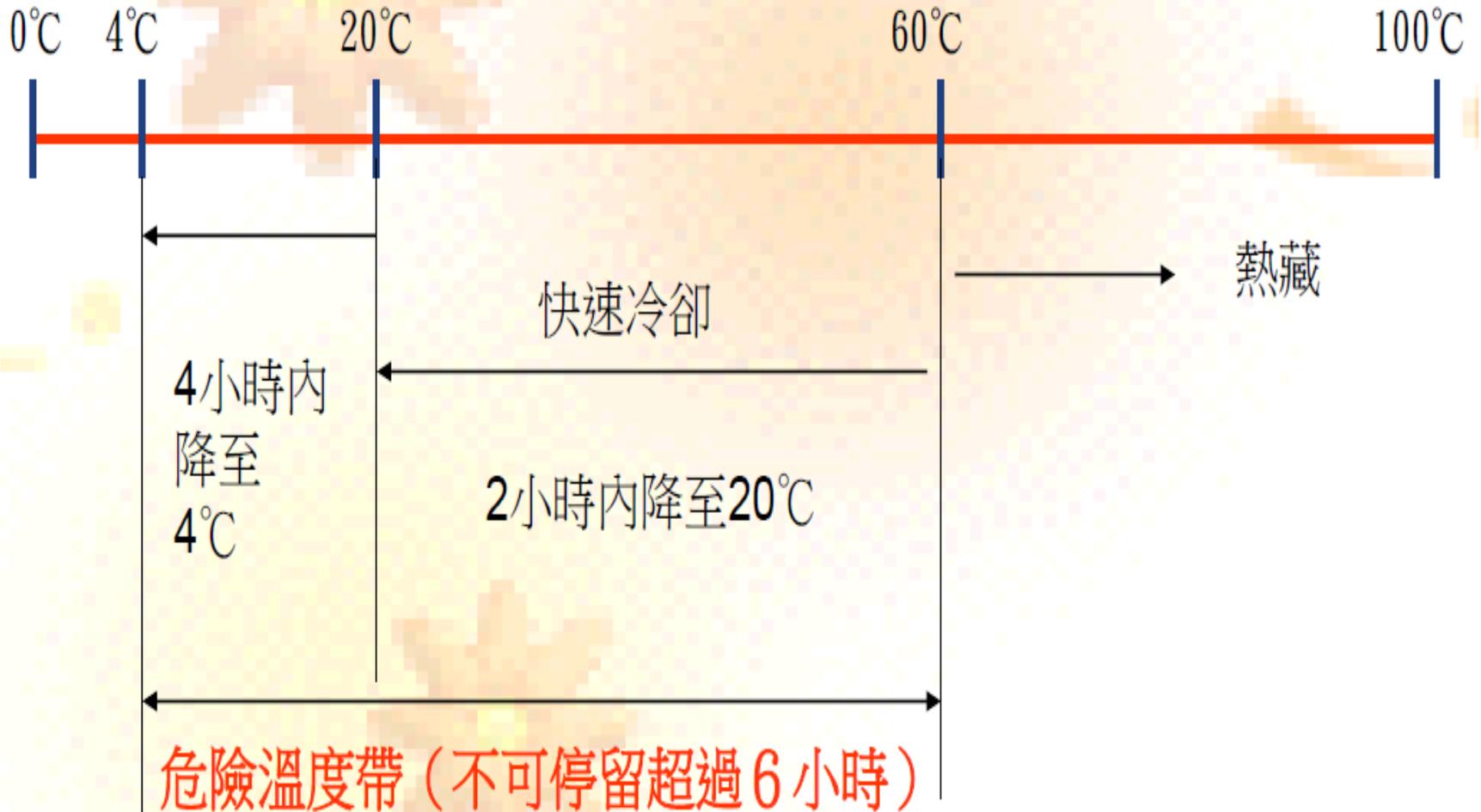
# 細菌性食品中毒原因分類



# 引發細菌性食品中毒之過程



# 食物存放溫度



# 金黃色葡萄球菌

## ( *Staphylococcus aureus* )

- 特性：
  - 耐鹽、耐乾，乾燥環境裡可存活數月，加熱80°C、30分鐘才能殺死。產生之毒素耐熱。
  - 35 ~ 37°C 生長最好
  - 主要存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜，尤其是化膿的傷口，因此極易經由食品製作者操作不當而污染食品
- 潛伏期：1-7小時（平均2-4小時）
- 主要症狀：嘔吐、腹痛、腹瀉、虛脫，死亡率幾乎為零。

# 金黃色葡萄球菌

## ( *Staphylococcus aureus* )

### 中毒發生原因

- 經攝入金黃色葡萄球菌分泌的腸毒素而造成毒素中毒
- 要引起中毒必須具備以下條件：
  - 食物被帶有產腸毒素之葡萄球菌污染
  - 污染後食品放置在適合產毒的溫度下
  - 有足夠潛伏期
  - 食物成分和性質適於金黃色葡萄球菌生長繁殖和產毒
- 因牛的乳腺炎而污染牛乳，進而導致乳製品遭受污染
- 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

# 預防金黃色葡萄球菌中毒之方法

- 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
- 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，並注重手部之清潔及消毒
- 調理食品所用之器具應確實保持清潔，避免食品受到交叉污染
- 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）者，可於5°C以下冷藏庫保存，或保溫在60°C以上。若超過兩天以上者務必冷凍保存

# 仙人掌桿菌 ( *Bacillus cereus* )

## ➤ 特性：

- ✓ 在環境中分布廣泛，極易由灰塵及昆蟲傳播而污染食品
- ✓ 食品中帶菌率達20-70%
- ✓ 食品被該菌污染後除米飯有發黏之情形，多無腐敗變質的現象

## ➤ 引起之中毒症狀可分為嘔吐型及腹瀉型兩類

- ✓ 嘔吐型 ( 產毒素 )
  - 原因食品：米飯或澱粉類製品，煮熟後於室溫放置過久
  - 潛伏期及症狀：0.5~6小時，會造成噁心、嘔吐
- ✓ 腹瀉型
  - 原因食品：香腸及肉汁等肉製品、其他如濃湯、果醬、沙拉、乳製品等
  - 潛伏期及症狀：潛伏期6~15小時，會造成腹痛，水樣下痢，以腸炎表現為主

# 預防仙人掌桿菌中毒之方法

- 注重食品衛生，避免食物受到污染（防止灰塵及病媒）
- 仙人掌桿菌不耐熱，加熱至80°C經20分鐘即會死亡，因此在食用前須充分加熱
- 食物烹調後應儘速食用，避免長時間存放在室溫下。如未能馬上食用，應保溫在65°C以上
- 外購熟食應復熱後再食用
- 食品容器具應徹底清洗及消毒。生食及熟食所使用之器具應分開，勿混合使用，避免交叉污染

# 沙門氏桿菌 ( *Salomonella* )

- 特性：廣泛存於動物界，可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染水源或食品。
- 中毒發生原因：
  - 食用被動物糞便汙染的或食品，如雞蛋、禽肉、畜肉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
  - 生熟食交叉汙染

# 預防沙門氏菌中毒之方法

- 沙門氏桿菌在60°C加熱20分鐘即消滅，食品應充分加熱煮熟，在加熱烹調後立即供食
- 加熱後之食品防止交叉污染，生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用
- 注意手部衛生：處理食品之前，手部要清洗並保持潔淨
- 製作美乃滋或未經高溫烘焙之糕點，選用衛生品質良好之液蛋或殺菌液蛋
- 防止媒介病菌的鼠、蠅、蟑螂等侵入；不得將狗、貓、鳥等動物帶入食品調理場所
- 被蒼蠅沾染、過期或腐敗等不潔食物，均應丟棄，勿食用
- 如罹患傷寒或為無症狀帶菌者，應儘速就醫，在未確定痊癒前不得從事餐飲工作

# 腸炎弧菌

## (*Vibrio arahaemolyticus*)

### ➤ 特性：

- ✓ 具嗜鹽性，於2~5% 氯化鈉 溶液中生長情形良好
- ✓ 最適溫度 30~37°C。10°C以下不增殖
- ✓ 在環境適宜的食品中，每12~18分鐘即可增殖1倍

### ➤ 中毒發生原因：

- ✓ 生鮮海產、魚貝類或受其污染的其他食品。
- ✓ 亦可透過菜刀、砧板、抹布、器具、容器及手等媒介物間接污染食物而引起中毒
- ✓ 食品只要經少量的腸炎弧菌污染，在適當條件下，短時間內即可達到致病菌量，增殖迅速是造成食品中毒的一大原因

# 預防腸炎弧菌中毒之方法

- 生鮮海產可用自來水充分清洗去除此菌。
- 腸炎弧菌在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
- 生鮮及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用
- 本菌不耐熱，在60°C經15分鐘即易被殺滅，食用前充分加熱煮熟是最好的預防方法，絕對避免生食。
- 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
- 可用酒精或漂白劑來殺滅腸炎弧菌
- 腸炎弧菌食品中毒只要遵守清潔、加熱、冷藏三個大原則

# 病原性大腸桿菌

## ( Pathogenic *Escherichia coli* )

### ➤ 特性：

- ✓ 大部分的大腸桿菌屬於「非病原性」，只有少部分大腸桿菌會引起下痢、腹痛等症狀，稱之為「病原性」大腸桿菌
- ✓ 本菌廣泛存在於人體或動物體的腸管內，**可藉由已受感染的人員或動物糞便而污染食品或水源**

### ➤ 中毒發生原因：

食用生牛肉、未徹底加熱之牛肉（特別是絞肉）、生牛奶及受污染之水源（如未經消毒之飲用水），或因調理人員未注意操作衛生，交叉汙染

# 預防病原性大腸桿菌中毒之方法

- 耐熱性差，一般烹調溫度即可殺滅。故食品需經過適當加熱處理。不食用生的或未煮熟的肉類及水產品，不飲用未煮沸的水及未殺菌的生乳
- 注意飲用水的衛生管理（如加熱煮沸、加氯消毒或其他消毒劑的處理），並在飲用前煮沸
- 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合飲用水水質標準
- 生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混用
- 勤洗手，特別是在如廁後、進食前或者準備食物之前
- 出國時，盡量飲用瓶裝水
- 餐飲業者若感染病原性大腸桿菌，罹病或感染期間應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作



全民愛健康  
飲食篇

# 食物中毒的常見病原



健談

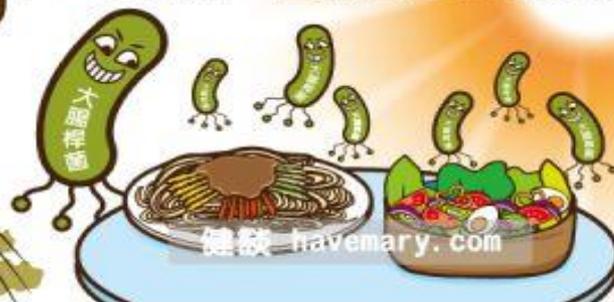
havemary.com

圖文創作：健談  
專家諮詢：高雄市立鳳山醫院  
營養治療科 廖嘉音營養師

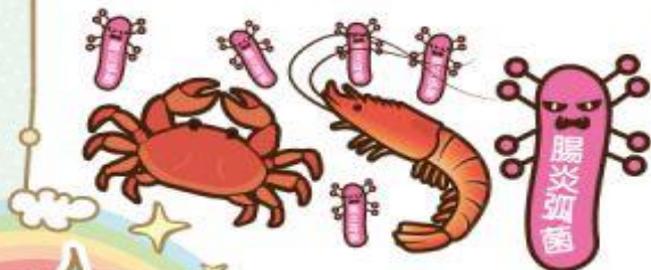
**沙門氏桿菌**：廣泛存在家禽身上，  
食材充分加熱即可滅菌



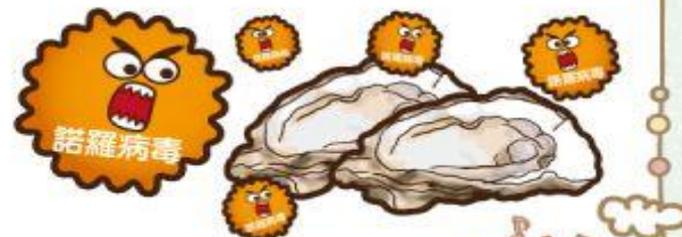
**病原性大腸桿菌**：因食材存放不  
當、未煮熟、生熟食污染而致病



**腸炎弧菌**：海鮮應留意生鮮  
條件或充分加熱以免染病



**諾羅病毒**：食用受污染的水產貝  
類而感染，充分加熱即可殺菌



食品中毒相關問題，建議諮詢  
「家醫科、小兒科、營養科」

更多資訊請上 健談 havemary.com

<https://tw.news.yahoo.com/%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%B8%AD%E6%AF%92%E7%9A%84%E5%B8%B8%E8%A6%8B%E7%97%85%E5%8E%9F-025000526.html>

# 肉毒桿菌 (*Clostridium botulinum*)



## 特性：

- 廣泛分布在自然界各處中，如土壤、湖水、河水及動物的排泄物內
- 中毒死亡率占所有細菌性食品中毒的第一位
  - ✓ 中毒發生原因：食品保存不當、殺菌不完全的罐頭食品、腐敗火腿、香腸、臘腸、醃製或燻製魚類、低酸性真空包裝食品等
  - ✓ 發病症狀：疲倦、眩暈、腹瀉、腹痛及嘔吐，神經症狀有視力模糊或複視、眼瞼下垂、瞳孔放大或無光反射、顏面神經麻痺、吞嚥困難、講話困難、肌肉無力、神經性腸阻塞、呼吸困難等相關症狀

# 預防肉毒桿菌食品中毒之方法

- 低溫保存食品，本菌 10°C 以下不易滋長
- 調整食品 pH 4.6 或以乾燥、鹽漬、糖漬方式控制食品水活性  $A_w \leq 0.85$  以下，可避免此菌增殖產生毒素
- 毒素不耐熱，80°C 加熱 10分鐘可被破壞，故食品在食用前應「充分加熱」
- 真空包裝食品通常沒有經過高溫高壓殺菌，因此一定要購買冷藏銷售及保存的真空包裝食品，購買後盡快冷藏。
- 膨罐之罐頭製品一定不可食用，開罐後發覺有異味時，切勿食用
- 肉毒桿菌孢子廣泛分布於自然界，一歲以下嬰兒因免疫系統尚未健全，應避免餵食蜂蜜

# 諾羅病毒 ( *Norovirus* )

## ➤ 特性：

- 最常引起病毒性腸胃炎的病毒之一
- 容易發生在季節交替的時期，人是唯一帶病毒者
- 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

## ➤ 中毒發生原因：

- 主要透過糞口傳染，如吃到或喝到受污染的食品或飲料、接觸到病患的嘔吐物、排泄物後未徹底消毒再觸碰食品
- 食用受諾羅病毒汙染的貝類產品或水源

# 諾羅病毒 ( *Norovirus* )

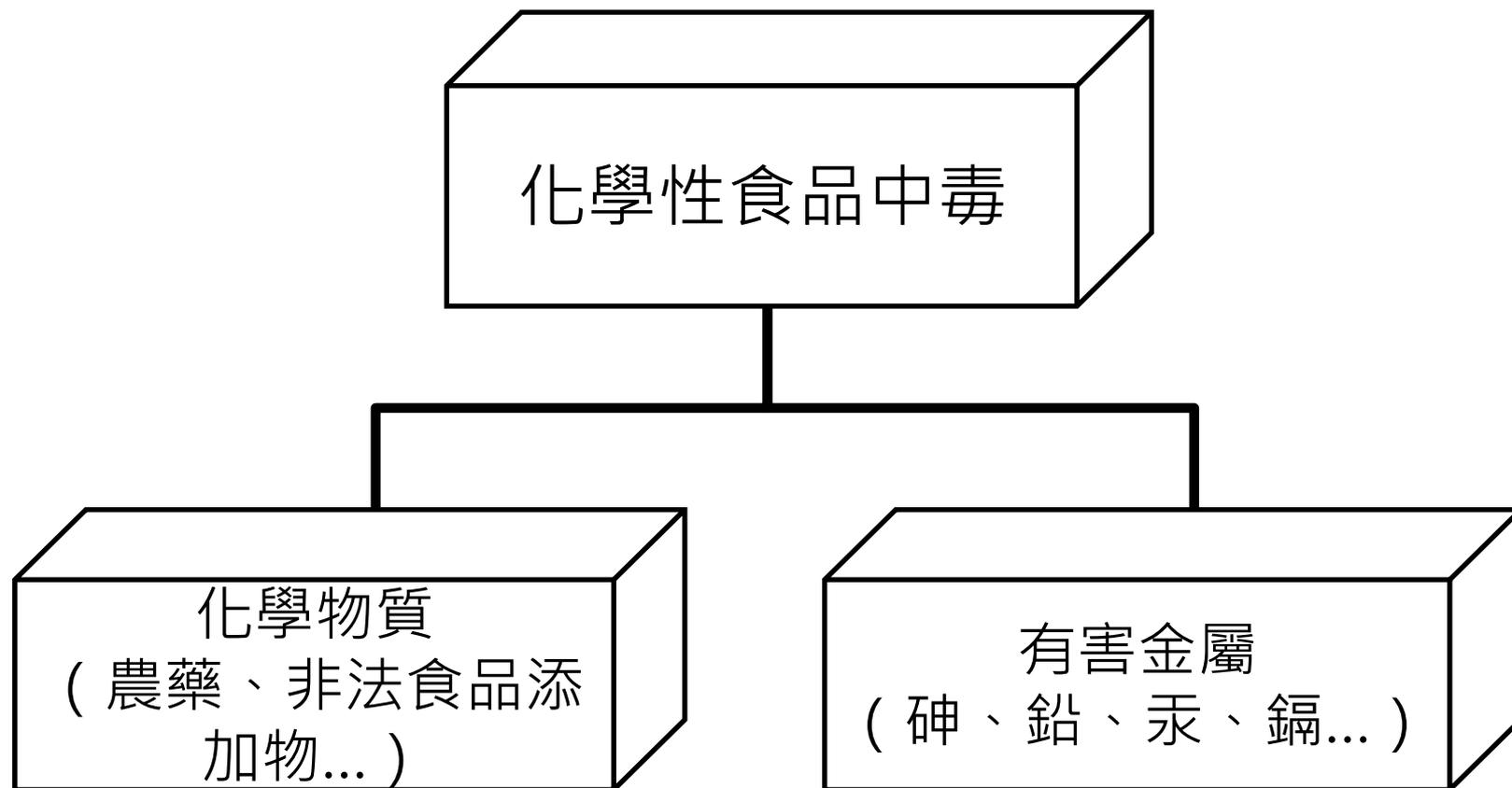
## ➤ 中毒症狀

- ✓ 潛伏期一般為24至48小時
- ✓ 主要症狀有嘔吐、腹部絞痛和水樣不帶血腹瀉及噁心等，部分病患會有輕微發燒的現象
- ✓ 對於嬰幼兒、身心障礙者或是有生理障礙的老人，由於這些人缺乏足夠的自我照顧能力，可能因體液流失而導致脫水

# 諾羅病毒食品中毒預防方法

- 貝類水產品須徹底煮熟再食用，切勿追求口感而忽略生食風險
- 養成良好個人和食品衛生習慣，勤洗手，特別是如廁後、進食或準備食物前
- 勿生飲山泉水，飲水要先煮沸再飲用，所有食物都應清洗乾淨並澈底煮熟
- 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，餐飲業工作者，應於症狀解除至少48小時後才可上班

# 三、化學性食品中毒原因分類



# 化學性食品中毒潛伏期

致病原因物質	潛伏期	症狀
農藥、有毒 <b>非法食品添加物</b> （如硼砂、非食用色素）	視攝入量多寡分： 1.急性中毒：數分鐘至數小時。	急性： 暈眩、痙攣、呼吸困難
砷、鉛、銅、汞、鎘等重金屬類	2.慢性中毒：可潛伏數年或更久（肝腎傷害、流產、畸胎、中樞神經傷害...）	急性：嘔吐、腹痛、腹瀉

# 過氧化氫

## ➤ 特性：

過氧化氫可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品作為殺菌用，但在最終產品中不得殘留

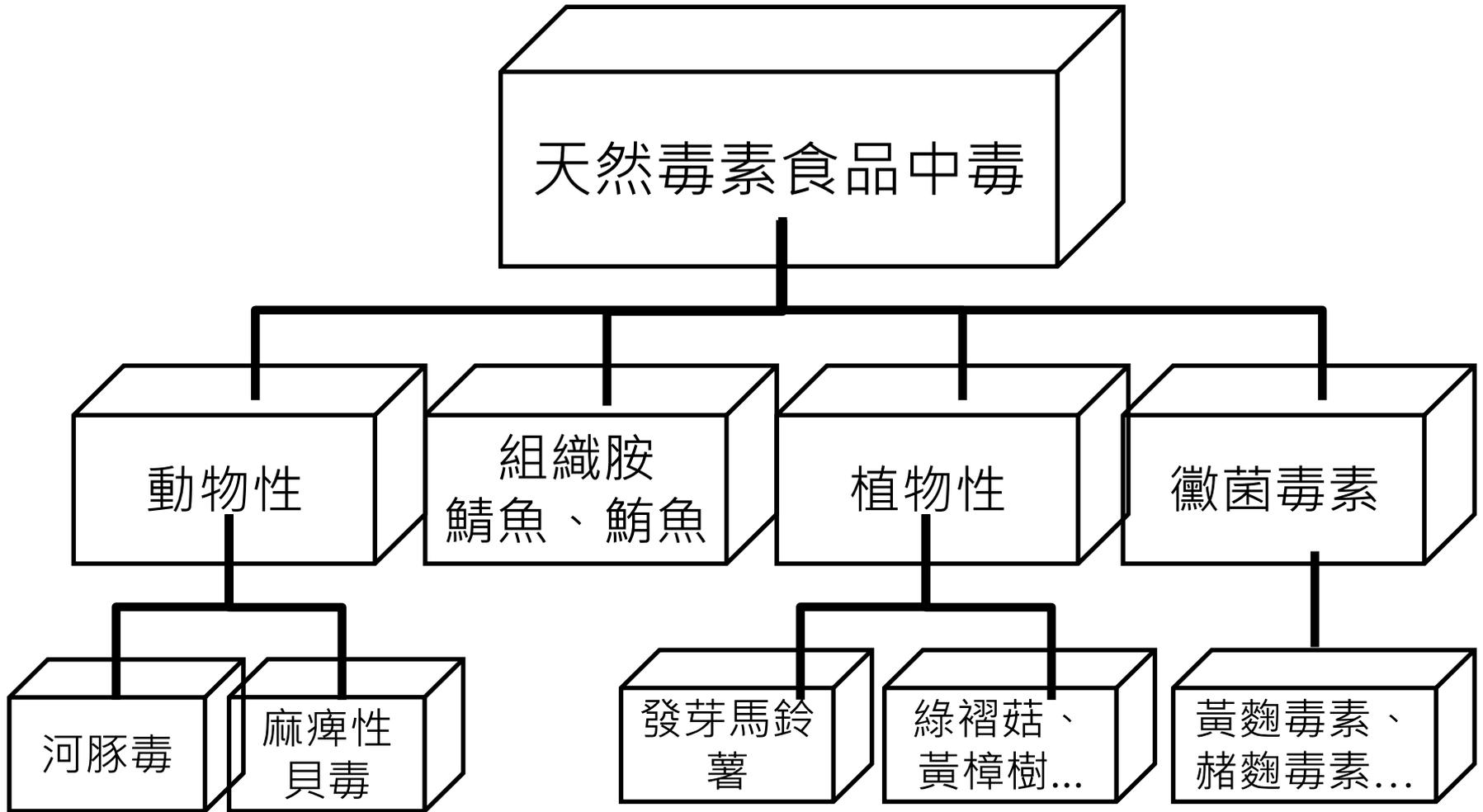
## ➤ 中毒發生原因：

- ✓ 過氧化氫具有殺菌、防腐及漂白作用，業者常使用過氧化氫以達到改善食品外觀顏色的目的
- ✓ 若是製造時添加過量、原料加熱時間不足，或煮熟後才浸泡過氧化氫，常會使食品中仍殘留過氧化氫造成食品中毒

# 過氧化氫食品中毒預防方法

- 異常白皙或偏離傳統色澤太多的食品，在選購時要提高警覺，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，以免有問題時無從追蹤毫無保障
- 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，倒吊浸泡水後，就能達到去除過氧化氫的效果

# 四、天然毒素食品中毒原因分類



# 天然毒素-河豚毒素

## ➤ 特性

- ✓ 河豚毒素屬於神經毒素，強度與痲痺性貝毒相當，約為氰化鈉之1000倍以上
- ✓ 具耐熱性，加熱並無法將毒素破壞

## ➤ 發生原因

- ✓ 國內以往發生的河豚毒素中毒案件，多因不明瞭自己吃的是河豚，或吃到其他非河豚但卻含有河豚毒素的水產品（如蝦虎、貝類、螺類及不知名的魚種）而中毒
- ✓ 台灣產河豚的種類約有30餘種，一般以肝臟及卵巢毒性最高，其次為皮膚及腸等。部分河豚之肌肉雖然無毒，但其內臟部位可能有毒，在料理的時候毒素很可能會污染到魚肉
- ✓ 加工業者缺乏對魚種的辨識能力，誤把台灣產河豚製成香魚片，屢次造成食物中毒事件

# 天然毒素-河豚毒素

## ➤ 中毒症狀

- ✓ 河豚毒素中毒症狀多於食後3小時內（通常是10～45分鐘）產生
- ✓ 主要以影響神經系統為主，常見症狀為唇舌發麻、手麻、腳麻、頭痛、眩暈、嘔吐
- ✓ 嚴重時則可能導致複視、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，死亡率約為61%

# 天然毒素-組織胺

## ➤ 特性:

- ✓ 組織胺 ( Histamin ) 是在腐敗水產魚肉中常見的一種化合物，對熱非常安定，一旦產生就不容易去除。
- ✓ 鯖魚、鯖魚及鰹魚等鯖魚科魚類游離組胺酸含量比較高，一旦鮮度保持不良（貯放在高於15~20°C 的環境中），受到細菌作用便會轉變成組織胺，造成食品中毒之發生

## ➤ 中毒症狀：

- ✓ 顏面潮紅、皮膚有紅疹塊、心悸、吞嚥困難...

## ➤ 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

# 天然毒素-組織胺

## ➤ 組織胺食品中毒預防方法

- ✓ 漁業從業人員應清除魚體污染物，且在良好衛生條件下迅速冷藏冷凍，這是防止魚體組織胺產生的重要關鍵
- ✓ 建立魚類冷凍、冷藏的產銷制度，魚販應該儘量保持環境清潔，以經符合飲用水標準的清水清洗魚貨，做好隔絕或降低污染的措施，並在低溫下保存魚貨
- ✓ 選擇衛生條件較好的魚販處購買魚貨，並注重保鮮，如果沒有立即食用，就應先放置在冷凍櫃中，魚體解凍到烹煮前的時間不要超過2小時
- ✓ 烹調時應先去除內臟（除去內臟的魚體組織胺含量是未除去內臟者的十分之一）
- ✓ 餐飲及團膳業者應建立原材料驗收制度，紀錄進貨來源及數量等資料並保留5年

# 天然毒素-植物性

- 馬鈴薯發芽及變綠之部分會生成茄靈 ( solanine ) ，含量較高時會引起中毒，攝食後數小時後開始腹瀉、腹痛、嘔吐等腸胃障症狀或發燒、惡寒、目眩、頭痛等，有時產生虛脫及輕度意識障礙。
- 茄靈具耐熱性，故加熱處理亦無法去除。
- 毒素：馬鈴薯皮10毫克/100公克，芽眼100毫克/100公克，中毒限量20毫克。

# 天然毒素-姑婆芋

- 姑婆芋又稱海芋山玉觀音蓮。多年生草本，根莖粗大，葉心形，葉闊大生於莖頂，長可達一公尺，葉柄長，春天結出紅色小漿果。生長於台灣海拔2000以下之山區林下、河邊或陰濕處。**全株有毒，莖毒性大**
- 常見中毒原因：因姑婆芋植株與可供食用的芋頭外型類似
- 區分

植物名稱	葉面特色	地下根
芋頭	有絨毛，水珠可凝結	有紫色斑點
姑婆芋	表面光滑，水珠無法凝結	根細長，且偏黃色

- 姑婆芋食品中毒常見的症狀：  
喉嚨疼痛、口腔麻木、燒痛、潰瘍、失聲、吞嚥困難、唇腫、胸悶及胃部灼痛，嚴重時可能致命。皮膚接觸汁液會引起搔癢及刺激感，汁液碰到眼睛，會造成劇痛

**PART**  
**04**

**通報**

---

# 疑似食品中毒事件處理要點

➤ 通報

➤ 調查

➤ 採樣

➤ 檢驗

➤ 處理

➤ 報告

# 食品中毒案件通報

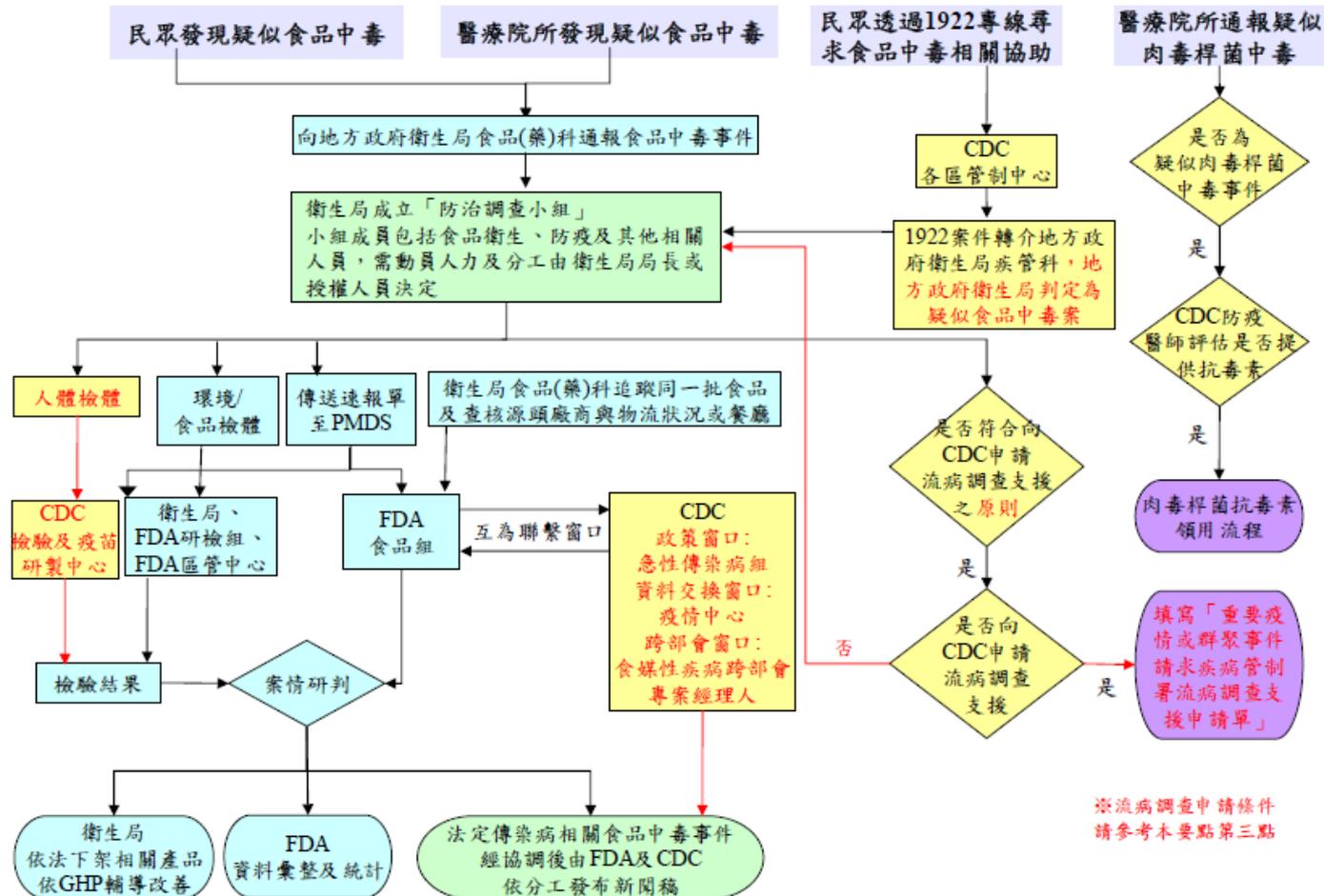
## ➤ 食品安全衛生管理法第6條

- 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，由食品藥物管理署或疾病管制署主管之，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。

# 食品中毒案件通報

附件一

## 衛生福利部食品中毒事件處理流程



※流病調查申請條件請參考本要點第三點

※檢體採樣數量請參考100年6月16日署授食字第1001901672號公告修正之食品衛生檢驗項目暨抽樣數量表(如檢驗食因性病原微生物: 200-450公克)。

# 彰化縣國中小校園(疑似)食媒性傳染病群聚事件標準作業流程

## ➤ 彰化縣政府教育處新雲端

路徑：根目錄/ 05\_體健科/ 學校營養午餐相關規定/ 彰化縣校園(疑似)食物中毒案件或(疑似)食媒性傳染病群聚事件相關表單及流程/

 彰化縣教育處新雲端    組織介紹 About    訊息公告 Announces    教育之美 Highlights    學校之美 Schools    業務專區 Affairs    相關連結 Links    登入

## 檔案下載

路徑：  根目錄/  05\_體健科/  學校營養午餐相關規定/  彰化縣校園(疑似)食物中毒案件或(疑似)食媒性傳染病群聚事件相關表單及流程/



彰化縣各學校(疑似)食媒性傳染病群聚事件辦理事項及流程(含附件).pdf (218.08 KB)



彰化縣學校午餐食品安全事件通報說明(含通報單).pdf (83.04 KB)



附件1-疑似食媒性傳染病群聚事件即時通報單.odt (12.07 KB)



附件1-疑似食媒性傳染病群聚事件即時通報單.pdf (141.65 KB)



附件2-疑似食媒性傳染病群聚事件個案監視表.ods (6.86 KB)



附件2-疑似食媒性傳染病群聚事件個案監視表.pdf (52.83 KB)



附件3-彰化縣衛生局(疑似)食媒性傳染病群聚事件個案訪查.odt (11.69 KB)



附件3-彰化縣衛生局(疑似)食媒性傳染病群聚事件個案訪查.pdf (92.10 KB)

校內發現2人以上(含2人)食用相同食物後出現疑似食媒性傳染病症狀，或有人、時、地關聯性，判定為疑似群聚感染且有擴散之虞。



發生疫情 30 分鐘內由學校護理師專責通報，先行以電話通知並填寫疑似食媒性傳染病群聚事件即時通報單(附件 1)，電子郵件寄至本府教育處體育保健科、傳真至本府衛生局食品衛生科及衛生局疾病管制科，傳真後務必電話確認。



學校啟動校園危機處理 (總指揮：校長 發言人：對外統一發言)  
行政組：負責行政通報作業[含校安通報及填報(疑似)食媒性傳染病群聚個案監視表(附件 2)]、聯繫教育處、衛生局、視導區督學、醫院  
衛生組：負責聯繫家長並告知就醫情形、安撫情緒及說明  
醫護組：學生載送、就醫及環境清潔消毒、協助疫情調查及進行學生檢體採檢



#### 教育處

1. 填報「彰化縣政府教育處重大案件摘要報告表」。
2. 與衛生局確認是否暫停該廠商所供應午餐。如確認停餐，立即通知訂購該廠商餐盒之學校。
3. 統一新聞稿。
4. 俟衛生局來函檢驗結果報告，函轉學校依契約及政府採購法規定辦理。

#### 衛生局

1. 進行現場疫情調查，並填寫(疑似)食媒性傳染病個案訪查表(附件 3)。
2. 視疫情需要，針對有症狀個案進行採檢。
3. 視需要至供餐場所調查，判定是否暫停供餐，並通知教育處。
4. 協助指導環境消毒及加強衛教宣導。
5. 通報症狀通報系統或食品中毒素報系統。
6. 將檢驗、調查結果函文通知教育處。

備註：

1. 教育處體育保健科電話：04-7112175 轉 26 電子郵件：cwm5180@chc.edu.tw
2. 衛生局食品衛生科電話：04-7115141 轉 5700、5702、5703 傳真號碼：04-7110027
3. 衛生局疾病管制科電話：04-7115141 轉 5100~5103 傳真號碼：04-7125156

**附件1**

**疑似食媒性傳染病群聚事件即時通報單**

一、校 名：彰化縣\_\_\_\_\_

聯絡電話：\_\_\_\_\_；傳真電話：\_\_\_\_\_

二、涉疑食品：\_\_\_\_\_；食品來源或廠商名稱：\_\_\_\_\_

三、進食時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_時

四、發病時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_時至\_\_\_\_\_時

五、人數統計：

	學生(人)	教職員工(人)	合計(人)
攝食人數			
疑似中毒人數			
就醫人數			
截至目前尚在醫院人數			

六、午餐種類：自辦廚房 受\_\_\_\_\_ (學校)供應

外訂餐盒

七、當日食物內容：

	當日食物內容
主食	
副食	
湯	
水果或牛奶	
其他	

八、主要症狀：

- 噁心            嘔吐            上腹痛            下腹痛  
腹瀉            發燒            喉嚨痛  
過敏反應 ( 臉部潮紅            發癢            發疹等 )  
神經症狀 ( 視覺障礙            發麻            暈眩等 )  
其他 (請說明:\_\_\_\_\_ )

九、推測原因：

- 廚工個人衛生習慣不良    廚工健康欠佳    食材來源  
送達時間    保存溫度    保存時間    環境衛生不良  
購買半成品(名稱:\_\_\_\_\_)  
其他(請註明:\_\_\_\_\_)

十、處理情形：

1. 不適學生或教職員工方面

- 就醫送診    回家休養    通知家長

2. 衛生單位檢查採樣項目

- 食品檢體    患者人體檢體  
環境檢體    食品工作人員檢體

3. 場所方面

- 限期改善(\_\_\_\_月\_\_\_\_日前)    輔導改進    全面消毒  
暫停使用    其他(請註明:\_\_\_\_\_)

十一、其他：

十二、聯絡單位：

1. 教育處體育保健科 電話：7112175 分機 26；  
電子郵件：cwm5180@chc.edu.tw  
2. 衛生局食品衛生科 電話：7115141 分機 5701～5706；傳真：7110027  
3. 衛生局疾病管制科 電話：7115141 分機 5100～5103；傳真：7115748

填表人：

主任：

校長：

聯絡電話：

填送時間：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時\_\_\_\_分

疑似食媒性傳染病群聚事件個案監視表

班級	姓名	身分證字號	性別	出生日期	發病日	發病時間	發燒	腹痛	腹瀉	腹瀉次數/天	嘔吐	嘔吐次數/天	噁心	其他	就醫日期	就醫醫院診所名稱	備註

\*症狀必需詢問欄位:腹瀉(含次數)、噁心、嘔吐,如未填寫表示"無"

\*發病日必填

\*表格不敷使用請自行影印

\*若有問題請與衛生局疾病管制科連絡,聯絡電話:04-7115141 分機 5100-5103, 傳真電話:04-7115748

附件 3

彰化縣衛生局(疑似)食媒性傳染病群聚事件個案訪查表

表日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

一、受訪人姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女 出生年月日：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

聯絡電話：\_\_\_\_\_ 身分證字號：\_\_\_\_\_

(若為學校學生，請填寫班級：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_班)

二、最近一星期是否有感冒：是：自己 家人 \_\_\_\_\_；否

三、症狀

腸胃症狀：噁心 嘔吐(\_\_\_\_次/天) 上腹痛(胃痛) 下腹痛

腹瀉：水瀉(\_\_\_\_次/天) 糊便(\_\_\_\_次/天)

過敏症狀：發疹 發癢 面潮紅

其他症狀：發燒 頭痛 頭暈 麻痺 複視 吞嚥困難

呼吸困難 眼皮下垂 說話困難 其他 \_\_\_\_\_

四、症狀開始發生時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_時\_\_\_\_\_分

五、症狀發生前進食情形 ( 包括用餐時間及食用食品 )

第 0 餐(____年__月__日__時__分)			第 1 餐(____年__月__日__時__分)			第 2 餐(____年__月__日__時__分)		
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	
<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃		<input type="checkbox"/> 有吃	<input type="checkbox"/> 沒吃	

( 提 供 進 食 食 品 名 稱 )

六、認為可疑食物：\_\_\_\_\_

七、是否就醫：是 否 就醫時間：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日\_\_\_\_\_時\_\_\_\_\_分

就醫院所名稱：\_\_\_\_\_，醫生告知診斷結果：\_\_\_\_\_

八、是否住院：是 (已出院 留院觀察) 否

# 食品中毒案件處理措施

## ➤ 食法第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：
  - 變質或腐敗
  - 未成熟而有害人體健康
  - 有毒或含害人體健康之物質
    - 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因
  - 殘留農藥或動物用含量超過安全容許量

# 食品中毒案件處理措施

## ➤ 食安法第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

## ➤ 食安法第44條

- ✓ 違反第15條第一項
- ✓ 處新臺幣6萬元以上2億元以下罰鍰；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

## ➤ 食品衛生管理法第49條

- ✓ 有第44條至前條行為，致危害人體健康者
- ✓ 處1年以上7年以下有期徒刑，得併科新臺幣一億元以下罰金



# 食品中微生物衛生標準

➤ 網頁查詢網址

<https://consumer.fda.gov.tw//Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid>

6.其他即食食品類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
6.1 本表第1類至第5類食品所列以外之其他經復水或沖調即可食用之食品	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g (mL)
6.2 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以常溫或熱藏保存者		
6.3 本表第1類至第5類食品所列以外之其他即食食品，以冷藏或低溫保存者，包括： -經復熱後即可食用之冷藏或低溫即食食品(如:18°C鮮食) -冷藏甜點、醬料等	沙門氏菌	陰性
	單核球增多性李斯特菌 <sup>10</sup>	100 CFU/g (mL)
6.4 本表第1類至第5類食品所列以外之其他罐頭食品 <sup>1</sup>	經保溫試驗(37°C，10天)檢查合格：沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形。	

# 外訂午餐112年上半年衛生缺失

- 送餐人員未戴手套
- 餐車不潔
- 餐食置放處髒汙
- 學校未派員一同執行午餐留樣
- 放置餐食容器具、棧板或地點等不潔

# 自辦訂午餐112年上半年衛生缺失

- 留樣—未標示日期
- 分裝之調味品等未標示
- 有病媒蚊屍體未清理
- 作業中防蟲簾綁起放於門兩側，無防止病媒蚊及小動物進入作業場所措施
- 無落實自主管理表紀錄

# PART 05

## 結語

---

# 常見引起食品中毒的原因

- 冷藏及加熱處理不足
- 食物調製後放置在室溫下過久
- 生、熟食交互污染
- 工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染
- 調理食物的器具或設備未清洗乾淨
- 水源被污染
- 誤食含有天然毒素的食物

# 預防食品中毒的四大原則

## ➤ 清潔

食物應徹底清洗，調理及儲存場所、器具、容器均應保持清潔，並應養成個人衛生習慣

## ➤ 迅速

食物要盡快處理、烹飪供食，做好的食物也應盡快食用

## ➤ 加熱與冷藏

食物之調理及保存應特別注意溫度控制

## ➤ 避免疏忽

餐飲調理工作，按部就班謹慎行之，遵守衛生原則

# 再提醒

- 食物放在 $10^{\circ}\text{C}$  ~  $60^{\circ}\text{C}$  之間，超過4小時以上的食物，只要經細菌污染，均可能發生食品中毒
- 建議食物調製後勿於室溫下放置超過2小時，尤其是在夏季時(室溫超過 $32^{\circ}\text{C}$ )，儘快處理、儘速供食，遠離食品中毒

# 再提醒

身體有哪些症狀時需要進一步判斷是否適合進行食品的製備？

- 喉嚨痛、咳嗽、流鼻水、發燒、嘔吐、腹瀉、黃疸及外傷、傷口發炎。

判斷的參考依據

900304-30

如果	處置
喉嚨痛又發燒	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>限制</b>處理食品(如禁止處理即食食品)。</li></ul>
有以下「任一」症狀 <ul style="list-style-type: none"><li>● 嘔吐</li><li>● 腹瀉</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 禁止到餐廳工作，應詢醫療診治，痊癒後（24 小時內沒有再出現症狀）才可上班。</li></ul>
曾罹患過以下「任一」病原菌引起的食因性疾病 <ul style="list-style-type: none"><li>● 肺結核</li><li>● 傷寒</li><li>● A 型肝炎</li><li>● 霍亂</li><li>● 病原性大腸桿菌</li><li>● 諾羅病毒</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● 患病時<b>禁止</b>到餐廳工作。</li><li>● 與醫生、衛生單位評估該人員是否適合從事食品製備，或是何時可以回到工作崗位。</li><li>● 感染諾羅病毒者，應在症狀解除後 48 小時才可從事接觸食品的工作。</li></ul>

# 衛生管理重點

管理衛生人員



# 預防 食品中毒

## 五要原則

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°C

要

注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置



防疫新生活運動 ▶ 【用餐篇】

## 用餐前後 正確洗手

預防疾病最基本最簡單的方法就是肥皂勤洗手，把手洗乾淨～



用餐前後確實洗手  
肥皂搓揉至少二十秒唷



沒問題  
看我的厲害



這樣可以了嗎

廣告 | 使用於品健康福利網



衛生福利部



貓爪抓

感謝您的參與！

