南投縣新厝村結婚喜宴後集體腸胃炎調查報告

74 年 1 月間，南投縣民間鄉新厝村發生某結婚喜宴後賓客集體腸胃炎事件。喜宴在 l 月 17 日中午 12:30~2:00 舉行，幾個小時後即發生第一名病例。賓客來自新厝村當地及高雄共約 400 人。由於無法取得全部賓客名單，所以採取在新厝村逐戶訪問以尋找參加喜宴的賓客。病例定義爲曾吃喜宴食物且在 1 月 17 日到 19 日間發生腹瀉者。木案由家戶訪問得到 153 人，79 人符合病例定義，疾病侵襲率爲 52%。性別分佈爲男性 28 人，女性 5l 人。除腹瀉外，其他症狀包括腹絞痛(77％)，寒顫(41%)，嘔吐(32%)，輕度發燒(28%)，啞心但未吐(17%)。發病潛伏期爲 13 小時，症狀持續約有 2 天。只有 2%的病人需看醫生，但無人需住院治療。由問卷取得所有 153 人(包括生病者與健康者)個人所吃的詳細食物種類。在 18 種食物中只有二種食物“珍珠丸子”(豬肉丸子外裹糯米)和“鳳眼丸”(豬肉丸子外包鮑魚和蛋)顯著的與疾病有關(分別爲 $p<0.01$ 和 $p<0.025$)。14 名未參加喜宴而只食用由喜宴帶回的食物，其中有 6 名發病，其中 4 名只吃鳳眼丸，另二名也只吃鳳眼丸與另一項食物。

兩道菜所使用的豬肉由當地市場內兩家肉商購得。2 名廚師與 2 名助手負責準備這兩項食物，把絞肉與佐料混合再搓成丸子。鳳眼丸在喜宴前一天晚上八點多開始準備，蒸以前暴露於室溫中約 6 小時；蒸熟後又置於室溫中約 5 小時後才入蒸籠再熱。珍珠丸子在喜宴當天早上 8 點～11 點用手搓成丸子後用蒸籠蒸熟。本案無任何食物檢體以供實瞼室檢驗。

報告者：行政院衛生署防疫處，食品衛生處，南投縣衛生局。

編者註：與這次暴發性腸胃炎有關的兩道菜都在喜宴前準備好，而且肉在蒸以前放在室溫內幾個小時。兩道菜的肉皆爲絞肉且經過手工處理。可產生毒素的微生物如金黃色葡萄球菌(staphylococcus aureus)能夠在未冷藏的富含蛋白質食物(例如肉，牛奶和蛋)內生長良好。金黃色葡萄球菌常可由人手培養出，而可能經手工處理時污染食物。金黃色葡萄球菌的腸毒素對熱穩定，故即使食物經由良好的烹調，仍能造成疾病。鳳眼丸蒸熟後放在室溫內幾個小時，

也有可能是形成芽砲的微生物例如產氣莢膜梭形芽孢桿菌(clostidium Perfringens)或臘捍菌(Bacillu cereus)存在食物內，烹調時未完全殺死上層蒸籠的溫度可能無法適當的防止微生物繁殖，反之，溫和的溫度可能促進他們的生長。依據這次腸胃炎的潛伏期和症狀，皆可由上述微生物引起，但因無食物檢體可供實驗室檢驗，故無法確定這次疾病的真正病原。

暴發性食物中毒的調查是重要的，因爲(1)可避免人們繼續吃被污染的食物如剩菜。(2)可確定並糾正導致食物中毒不當之食物處理方式，以預防未來類似中毒發生。(3)可獲得食物中毒矣疾病的新方向。衛生署防疫與食品衛生處需要地方衛生工作人員的協助與合作，共同改善台灣地區食物中毒的調查。下列一般性原則提供地方衛生局在調查食物中毒案件時的參考。

1.立即通知防疫處，電話(02)71237610

2.採集所有食物種類檢體，並保存在冰箱內，提供實驗室檢驗。

3.找出所有食用可疑食物的人，包括健康者與生病者。

4.判定疾病的症狀、癥候和出現第一個症狀的發病時間(日期及時間)。

5.儘可能收集吃可疑食物而生病者的糞便和嘔吐物檢體，存放冰箱內，送到適當的檢驗機關，並請檢驗機關與防疫處聯繫以決定使用適當的檢驗方法。