

台北市大安區某自助餐店食品中毒事件

民國 78 年 9 月 21 日台北市大安區四家私人公司職員約 115 人於食用某自助餐店製作之午餐飯盒後，發生疑似集體食品中毒事件，患者分送仁愛及宏恩醫院，各有關單位接報後即派員進行調查工作，本署於 9 月 22 日接報後，亦派員前往，以問卷採回溯性世代研究法(Retrospective Cohort Study)進行調查，調查對象針對四家公司當日曾食用該可疑飯盒之職員，共計回收 106 份問卷，回收率 92 %，其中自訴有不適症狀者 59 名，病例定義為主症狀(腹瀉、嘔吐、便血)至少具其一種或副症狀(腹痛、噁心、頭痛、發燒)至少具其二種者為病例組，篩選後得符合病例定義者共 55 名，侵襲率 52%，4 名未達定義標準者不予討論，47 名完全無不適症狀者為對照組。就回收之問卷進行分析後，病例之主要症狀為腹瀉(83.64%)、噁心(72.73%)、腹痛(70.91%)、嘔吐(67.27%)等，發病時間大部份集中在用餐後 1 至 5 小時(圖 1)，潛伏期中位數為 3 小時 25 分。分析飯盒中 6 樣食物、其中滷肉、素雞及大白菜等三項達統計上顯著差異($P < 0.05$)。

病例之肛門及喉頭檢體，以 Cary-Blair 及 Peptone Water 採集 19 名病患之檢體送檢後，金黃色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)為陰性，檢驗腸炎弧菌(*Vibrio parahaemo* -

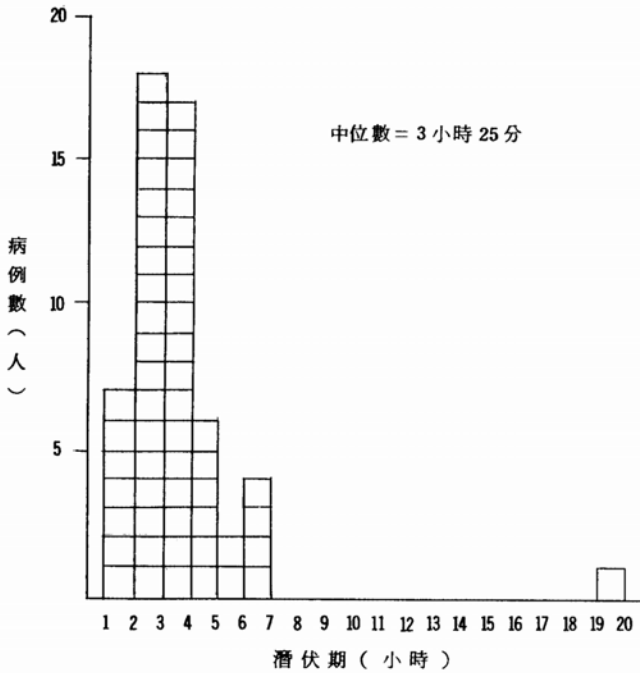


圖 1 民國 78 年 9 月 21 日臺北市大安區某自助餐店 55 位食品中毒患者潛伏期示意圖

lyticus)乙位爲陽性，血清型分別爲 K33 及 K64。食物檢體及工作人員、器具之檢體經檢驗結果發現；工作人員手部、菜刀、素雞及大白菜均檢出金黃色葡萄球菌，另外素雞及大白菜亦檢出大腸桿菌(*Escherichia coli*)

該自助餐店位於公寓一樓，每日菜餚均於當日清晨至環南市場購買，購回後置於廚房後防火巷地面上清洗，工作人員共 3 名，食物保存設備不足，調理畢食物置於室溫狀況下，無防塵防蠅設施，工作人員著拖鞋，未穿戴口罩、手套及工作帽。

報告者：孫文中、吳秀英。大安區衛生所；台北市衛生局；預防醫學研究所、細菌組、流行病學專業人員訓練班；藥物食品檢驗局、第五組；行政院衛生署食品衛生處、防疫處。

編者註：金黃色葡萄球菌為細菌性食品中毒病原菌中，潛伏期最短期之一，其產生的內毒素為該細菌致病原因。本次調查中，在人體檢體雖檢驗出腸炎弧菌，但與病人發病的潛伏期(1 至 5 小時)不符，原因有待進一步研究。而在食物及工作人員手部檢體中皆檢出金黃色葡萄球菌及大腸桿菌，然根據病人之症狀及發病時間判斷，此次中毒事件可能是由食物調理者本身帶有金黃色葡萄球菌，於烹調過程中污染食物，在室溫下使細菌大量繁殖，並產生毒素所致。此次調查若有人體檢驗方面之有力證據，將可更充分證明中毒之原因，由此可見，食品中毒事件之流行病學調查，檢體之採驗是重要步驟之一。