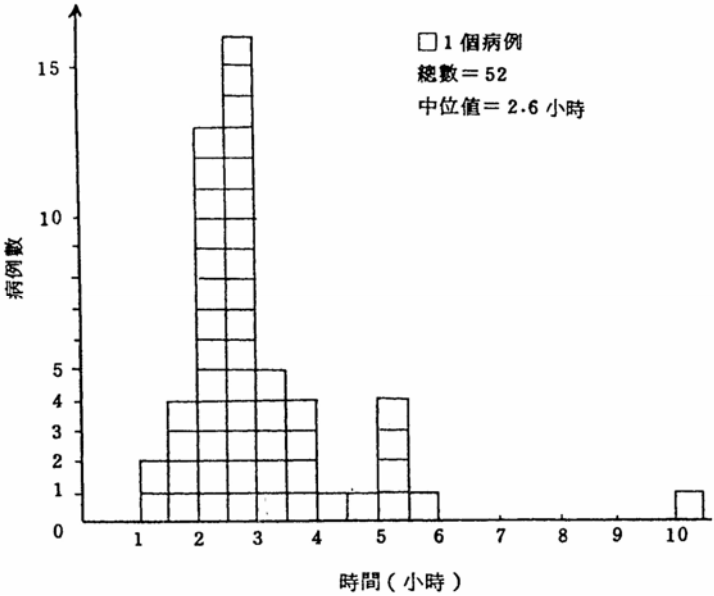
苗栗縣某旅行團葡萄球菌食物中毒調查報告

民國 76 年 5 月 27 日，苗栗縣造橋鄉農會會員、家政班學員及家屬共 130 人參加該會舉辦之台北一烏來遊。參加者分乘 3 輛遊覽車出發，於午餐時食用自備之便當後 1 至 5 小時，約有一半參加者相繼發生腸胃炎，症狀主要爲嘔吐、腹痛、腹瀉、頭暈、發燒。部分較嚴重息者就近送醫治療。症狀較輕微者則兼程回家休息或就醫。

衛生署防疫處獲悉後隨即派員會同地方衛生單位進行調查，並採集檢體送有關單位檢驗。我們以結構化問卷調查來分析這次中毒事件的原因。接受訪視及問卷調查的參加者有 87 人。其中生病的共 52 人(60 %)。症狀包括嘔吐(85 %)、腹痛(79 %)、腹瀉(75 %)、頭暈(39 %)、發燒(14 %)。進餐時間自中午 11 時至下午 1 時不等，發病時間是下午 1 時半至 6 時半，潛伏期中位值爲 2 . 6 小時(見圖 1)。從病息採得 4 件嘔吐物及 5 件糞便檢體，經檢驗沙門氏桿菌 (Saimonella)，志賀氏菌 (Shignella)，弧菌 (Vib - rio)等均爲陰性；金黃色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)的培養則因爲檢體運送過程操作有誤而無法完成。

肇禍之便當內共有 7 種食物，經問卷分析結果發現其中三種食物(豬排、香腸、鴨肉)與疾病有統計學上的相關(見表 1)。有關食物檢體送藥物食品檢驗局檢驗，結果發現食品檢體之培養每公克含金黃色葡萄球菌菌數超過十萬個。再利用逐步複廻歸分析鴨肉與其他食物的致病關係，結果顯示鴨肉與疾病有顯著相關(T ＝4 . 25 , P < 10-4)。

圖1 民國 76 年 5 月 27 日苗栗縣某旅行團集體腸胃炎病例潛伏時間



表一 民國 76 年 5 月 27 日食用該家便當 87 名病患的侵襲率

食物種類	有病 有吃	有病 沒吃	沒病 有吃	沒病 沒吃	P*
豬排	37	15	15	20	0.0083*
滷蛋	37	15	25	10	N.S.**
香腸	37	15	16	19	0.0171*
酸菜	35	17	23	12	N.S.
鴨肉	44	8	17	18	0.0003*
薑	33	19	24	11	N.S.
四季豆	42	10	29	6	N.S.

* Chi-square

** N.S. 無顯著差異（ P＞0.05 ）

便當是由該家政班導師義務代爲準備。據該導師復述其烹調該旅遊團體午餐便當之過程

時表示，便當內所有的食物均爲當日清晨 4 時由市場批發商直接送至其住宅。經其烹調後再分配於便當內。鴨肉經初步清潔調理後即置於鹽水中煮熟，取出切成塊狀。約於清晨 6 時 30 分左右與其他配菜一齊分配於便當中。7 時左右將調理好之便當送至指定地點，再分別置於三部遊覽車的行李箱內較靠近引擎的地方，欲利用引擎的溫度作爲保溫用。該導師並曾強調其烹調操作過程中均帶塑膠手套。唯事後經採集剩餘便當內的豬排、滷蛋、香腸及鴨肉與該導師人體檢體(手及鼻咽部)均可檢出金黃色葡萄球菌，其數量每公克檢體含菌數超過十萬個。爲鑑定食物與人體檢體兩者的菌落(Colony)是否爲同一菌株，已安排將兩者的菌落送有關單位進行噬菌體分型檢驗(Phage Typing)。以現有流行病學資料顯示，此次食物中毒的原因，很可能是由該導師於食物烹調過程中污染了便當之配菜，且便當在運送保存過程中無適當保溫處理。致細菌有理想的環境及時間大量繁殖至數量足以致病。

報告者：衛生署流行病學訓練計畫葛光中醫師；苗栗縣衛生局及所屬造橋衛生所：台北縣衛生局：行政院衛生署防疫處、食品衛生處、藥物食品檢驗局，預防醫學研究所及北部檢驗站。

編者註：金黃色葡萄球菌爲細菌性食物中毒病原菌潛伏期最短者之一。其產生的腸毒素爲該細菌致病原因。開始症狀多爲突發或猛爆性，合併嘔心、嘔吐、腹部絞痛及虛脫。常伴

有腹瀉，偶而會有發燒及低血壓等症狀出現。症狀通常不會持續超過二或三天，但有時需要住院治療。由於上述特別症狀法如急性上消化道症狀，短的潛伏期，臨床診斷並不困難，但仍須與其他短潛伏期的食物中毒原因如化學性中毒，仙人掌桿菌(B . cereus)，腸炎弧菌(V . Parahemolyticus)產氣莢膜桿菌(CI ・perfringens)等腹瀉作鑑別診斷。實驗室診斷可自患者嘔吐物、糞便或剩餘食物檢體培養出大量(每公克含量超過十萬個細菌數)金黃色葡萄球菌。若細菌無法檢出，尚可進一步作腸毒素的鑑定試驗，。

這次中毒事件由現有流行病學調查資料顯示爲食物處理者本身帶有細菌，於烹調過程中污染食物。而被污染的便當於食用前數小時中又未經適當冷藏或保溫，使細菌有理想的環境及足夠的時間得以大量繁殖，並產生毒素所致。

本事件食物處理者本身即爲家政班烹飪指導老師，對食品操作及保存應有正確之觀念，但仍不幸發生此種事件，顯係其對食品衛生之安全操作仍疏於注意。期望所有從事烹飪或營養指導老師能有共識，於其傳授烹飪或營養觀念技術時，應將食品衛生安全的理論與觀念：如操作者的個人衛生，製備與保存過程及操作場所的衛生安全等，一併傳授給從事食品、餐