

民國 84 年台灣地區食品中毒發生情形摘要

民國 84 年台灣地區食品中毒發生案件共計 123 件，患者 4,950 人，比 83 年發生之案件及患者人數高。主要因團體膳食所引起之中毒人數增加很多，其中 83 年 10 月中旬發生在台北縣市的一件中毒案，係有七所國小學生同時食用一家食品工廠供應之餐點所造成，中毒人數高達 1,590 人。

| 項 目 | 83 年 | 84 年 |
|-------------------|--------------------|--------------------|
| 件 數 | 102 件 | 123 件 |
| 人 數 | 4,276 人 | 4,950 人 |
| 發生最多月別 | 集中於 4 月至 7 月 | 集中於 4 月至 7 月 |
| 案件最多縣市 | 台北市、高雄縣、台中縣 | 台北市、台北縣、台中縣 |
| 人數最多縣市 | 台中縣、澎湖縣、高雄縣 | 台北市、台北縣、台南縣 |
| 判明案件中，引起中毒最多之致病物質 | 腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌 | 腸炎弧菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌 |
| 判明案件中，引起中毒最多之原因食品 | 餐盒、複合調理食品、水產品 | 餐盒、複合調理食品、水產品及其加工品 |
| 發生最多之攝食場所 | 學校、自宅、營業場所 | 自宅、營業場所、學校 |
| 發生最多之食品被污染或錯置場所 | 供膳之營業場所、外燴、學校 | 供膳之營業場所、外燴、食品工廠 |

備註：

- 1 判明：依相關檢體（食品、患者、環境）之檢驗結果、患者發病症狀、潛伏期、攝食情形及流病調查結果，可明確判斷食品中毒案件之致病物質或原因食品者。
- 2 致病物質：引起食品中毒之物質，一般分為細菌性、化學物質及天然毒三類。
- 3 原因食品：引起食物中毒之食品種類。

民國 84 年食品中毒案件發生，4 月份起食品中毒案件即開始增加很多，可能是因為台灣地區天氣突然轉熱，食品中毒細菌滋生特別快，以致易因民眾之疏忽而造成食品中毒案件發生。探究食品中毒的病因物質，以腸炎弧菌、金

黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌位居前三位，此三種病因微生物主要係生熟食交互污染、生蚌食品未加熱完全、個人衛生不良以及保溫不適當所造成，故需強調確實保持清潔、迅速食用、加熱完全或儘速低溫貯存以及避免疏忽等預防原則。

往年較少發生之沙門氏桿菌及病原性大腸桿菌中毒，民國 84 年則分別有 8 件及 7 件，患者分別為 101 人及 250 人；居食品中毒第一位之腸炎弧菌以及沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌等病菌，祇要經完全加熱即可達到殺菌之目的；因此，本署特別呼籲國人，保持食品加熱完全再行食用之習慣，將可確保食品之安全，避免食品中毒之發生。尤其如今國際交流頻繁，加熱後再行食用之習慣，亦可避免很多的傳染病（如霍亂、傷寒）

另外，外食人口增加，相對的發生於營業場所、學校、辦公場所之中毒案件居高不下，主要是團體膳食所引起。因此，如何防範團體膳食所引起之食品中毒案之發生，是今後努力之方向。

預防食品中毒係食品衛生之重大工作，需要消費者、業者及政府之間，相互努力與配合，同時並應加強國民之飲食教育工作，讓全體國民皆有正確之飲食衛生知識，才能有效避免食品中毒發生，確保國民健康。

〔 行政院衛生署食品衛生處 提供 〕