

### 南投縣某國中發生食物性腸胃炎調查報告

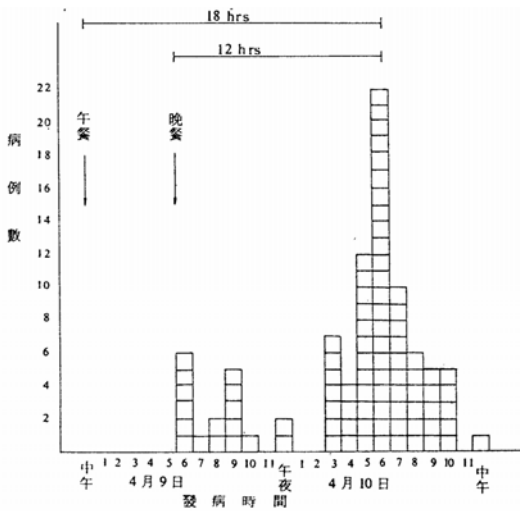
民國 74 年 4 月 10 日，南投縣某國中發生腸胃炎流行。患者都是在 4 月 9 日吃過由學校廚場所準備的午餐和晚餐後發病。大部份患者的發病時間在 4 月 10 日早上，和午餐間距 18 小時，和晚餐間距 12 小時。4 月 9 日曾在餐廳進食的 121 人中，有 89 人發病（86 名學生，2 名教師，1 名廚師），侵襲率為 73.6%。症狀包括腹瀉（85%）、腹痛（80%）、噁心和嘔吐（40%），6 名（5%）患者報告有發燒現象。有 8 名病例曾接受靜脈點滴，67 名曾接受抗生素治療。症狀持續約 1 至 2 天。

4 月 9 日曾在餐廳進餐的人全部完成食物病史問卷調查，發現涼拌茄子 ( $P < 0.01$ ，卡方檢定) 及滷豬頭肉 ( $P = 0.068$ ，Fishe's Exact Test) 與疾病有相關。然而只有滷豬頭肉兩餐皆被食用。檢視食物處理方式，發現 4 月 8 日準備的滷豬頭肉，在食用前曾置於室溫下超過 20 小時。

70 名患者的沙門氏菌和霍亂弧菌的肛門檢體培養結果皆呈陰性，但患者在檢體採集前，大部份均已服用抗生素。這次食物中毒，並沒有收集到殘餘菜餚，以供實驗室檢驗。

**報告者：**南投縣衛生局，行政院衛生署防疫處。

圖 1 73 年 4 月 9 日—10 日南投縣某國中腸胃炎病例發病時間分佈圖



編者註：這次食物中毒事件中，雖然沒有確實找出致病因子，但是煮熟後沒有冷藏的滷豬頭肉，可能是這次的傳染媒介物。要預防腸炎流行的發生，正確處理食物的操作是必要的。這類的操作導引，應由食品衛生處擬定後，由縣市衛生局依照其操作程序，例行的去檢查和執行。

這次食物中毒事件是防疫處今年調查的第三個案例。所有事件中，沒有一件是經由衛生所或縣衛生局主動報告防疫處。往往由於調查者抵達目的地時，他們已忘記曾吃過的食物，並且也無法採集到殘餘的食物和患者的檢體，而無法確實找出致病因。為改進將來此類暴發性調查，在這裡我們再次呼籲地方衛生機構，一旦發現任何疾病流行，請利用電話（02-7123761）立即和防疫處聯絡。在調查人員尚未抵達前，一些所需的注意事項，可參考三月出刊的疫情報導。

#### **參考文獻：**

- 1.行政院衛生署：台北市仁愛國中學生畢業旅行集體場胃炎調查報告。疫情報導 1985；1：11，14-5
- 2.行政院衛生署：南投縣新厝戶結婚喜宴後集體腸胃炎調查報告。疫情報導 1985；1：30-2。