

## 高雄縣大寮鄉發生腸炎弧菌所致之集體腸胃炎案

民國 74 年 10 月，在高雄縣大寮鄉發生一件結婚喜宴後賓客集體腸胃炎食物中毒案。此次喜宴於 10 月 12 日下午 7 至 9 時舉行，隨後 12 至 24 小時內有許多賓客相繼發病。宴會約有 600 人參加，但許多係來自外縣市，故無法獲知所有賓客名單。經在大寮鄉進行逐戶訪視尋獲曾參加喜宴或食用剩菜者共 140 名以問卷調查，結果其中有 99 例發病(71%)，症狀包括腹瀉(92%)，腹痛(62%)，噁心及嘔吐(32%)，和發燒(17%)。潛伏期中位數是 14 小時，發病期間約 1 至 2 天。有 37 例(37%)患者求醫，其中 7 例(7%)須住院治療。從 21 例病患的糞便檢體中，9 例呈腸炎弧菌(*Vibrio parahaemolyticus*)陽性，血清型為 K - 8。

本次喜宴所備的 22 道菜中，6 道含有海產食物。其中僅一道菜與疾病在統計上有顯著相關：即鮑魚竹筍冷盤(99 例患者中 67 例吃此道菜；而 41 名非患者中有 15 名吃此道菜； $P < 0.002$ ，卡方檢定)。鮑魚罐頭是購自當地零售商，曾先將其開罐裝於塑膠袋，置於冷凍庫中隔夜。喜宴當日下午將其取出盛於金屬桶內解凍，該金屬桶曾用以處理其他食物，包括生海鮮。喜宴前約一小時，再將部份解凍的鮑魚置於曾切過生海鮮食物的砧板上切成薄片。新鮮竹筍則於當天早上自市場購回後，即去外皮並煮熟。經煮熟的竹筍亦盛於曾經

裝過含生海鮮食物的金屬桶內，並置於室溫下數小時待其冷卻。至晚宴前約半小時竹筍月和鮑魚片才同置一盤供應賓客。

雖然當地衛生所曾採得該次喜宴的剩菜送檢，但未將食物檢體分開標示，亦未將其分裝於不同的容器，且在送檢途中未適當的冷藏。受檢的六袋食物檢體中，有一件為腸炎弧菌(*V. parahaemolyticus*)陽性，藥物食品檢驗局未測其血清型。

**報告者：**高雄縣衛生局第一課及第七課；行政院衛生署預防醫學研究所南部檢驗站；藥物食品檢驗局；行政院衛生署防疫處。

**編者註：**腸炎弧菌(*V. parahemolyticus*)在臺灣為食物中毒腸胃炎的一種常見病原；民國73年經藥物食品檢驗局檢驗的42件食物中毒檢體，有14件(33%)為腸炎弧菌陽性。腸炎弧菌在全球各地沿海海水中均可發現，在戶本的所有食物中毒案，約有半數為該病原所造成。在冬季，此病原體存活於海水的沈澱物中，於春、夏季時寄居於貝類及甲殼類的生物體中。食用生鮮或未煮熟的海產食物就可能致病。其他食物在處理時若受到生海產食物污染，也可成為感染的媒介物。此次大寮鄉的集體食物中毒案，經煮熟竹筍在微溫下接觸生海產食物可能被污染，而竹筍置於微溫下數小時極可能使此病原體繁殖至極高的數量；因為在適宜的生長環境下，腸炎弧菌的病原體數可在10至12分鐘內繁殖一倍。此次喜宴的食物檢體在送檢前並未個別收集及標示，故無法確知此次集體食物中毒的媒介。

經由此次調查，我們提出以下建議

1.廚師料理海產食物應小心處理，以免污染其他食物。手、砧板、刀、和廚房器具於接觸生海產後均應徹底清洗。

2.煮熟的食物必須保存於夠高的溫度(> 60°C)，否則即須迅速冷卻(< 4°C)以抑制微生物的生長。

3.地方衛生機關人員對有關食物檢體之收集及運送之正確方法宜再加強訓練。各項食物應分開收集於個別的容器中，加以標示，並已足夠的冰塊，以抑制微生物增殖，並應迅速送往藥物食品檢驗局檢驗。

若有任何集體食物中毒發生時，除通知省衛生處(049-332323)外，並應立刻還知衛生署食品衛生處(02-3965625)或防疫處(02-3962847)。

#### 參考文獻：

- 1.Roderick GE , Hood MA,Blake NJ . Human *Vibrio gastroenteritis* . med clin North Am 1982 ; 66 : 665 – 7
- 2.Joseph SW , Colwell RR Kaper JB . *Vibrio parahaemolyticus* and related halophilic *Vibriosis* .CRC Crit R Microbiol 1982 ; 10 : 77 - 124