

## “1990 年衛生、環境與社會變遷國際研討會”集體腸胃炎調查報告

“1990 年衛生、環境與社會變遷國際研討會”於民國 79 年 7 月 2 日至 5 日，在台北市中央圖書館舉行，7 月 4 日大會分別在上午休息時間及中午準備餐點及便當供與會者食用，當天下午 2 時起，與會者中陸續有人發生嘔吐、腹瀉等現象，並被送往台大醫院急診室治療，爲了了解本次食物中毒事件之流行病學並預防類似中毒事件再次發生，本署於接獲通知後立即派員會同有關單位進行流行病學調查。

七月五日與會者均給予問卷調查，問卷內容，包括基本人口學資料、發病時間、症狀及食用食物之情形。

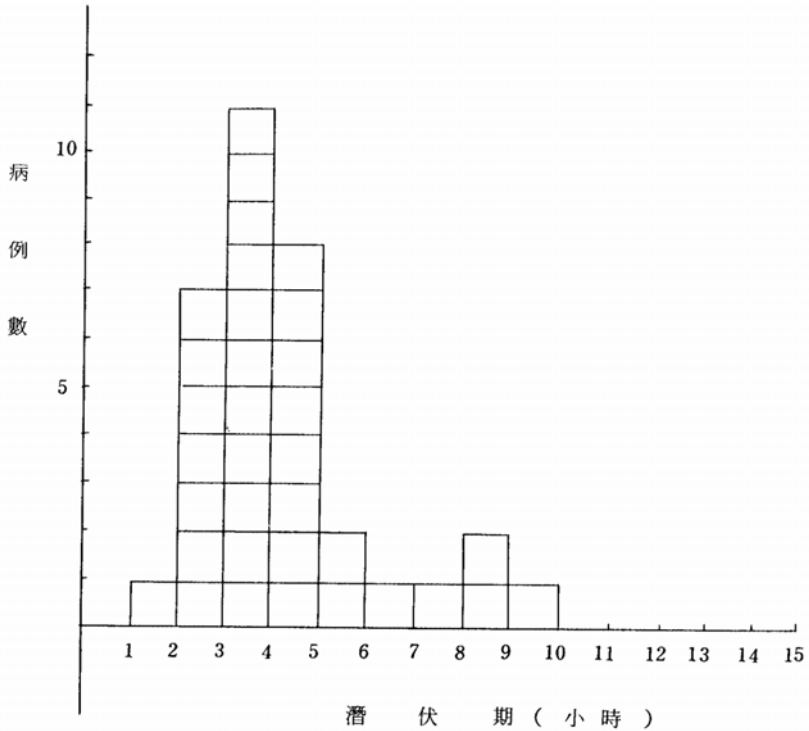
問卷共回收 114 份，其中 14 位，在 7 月 4 日未參與大會者，因此有效問卷共 100 份。此次流行病學調查之病例定義是七月四日參加大會，且發生嘔吐或腹瀉中任何一種症狀者，或腹痛、噁心、發燒、畏寒、血便任何二種或二種以上症狀者，34 名符合病例定義，疾病的侵襲率爲 34 %，生病者年齡中位數爲 36 歲，男性與女性各佔 50 %，外國籍佔 21 %，症狀包括嘔吐(79.4 %)，腹瀉(73.5 %)，噁心(67.6 %)，腹痛(61.8 %)，畏寒(41 %)，發燒(38.2 %)，血便(2.9 %)，潛伏期中位數爲 4.5 小時，潛伏期流行曲線圖如圖 1，生病者平均 12 小時即恢復，35 %接受醫師的治療，12 %則自行服藥治療。經單變項分析比較生病者與未生病者服用十種食物之情形(表 1)，其中小魚干炒花生，雞塊與疾病之發生在統計上呈顯著之差異。

人體檢體中，嘔吐物 15 件檢出 5 件爲金黃色葡萄球菌陽性(毒性型態 A.D 型)，肛門 19 件，其中一件爲腸炎弧菌陽性，在便當的檢體中，除飯外，其他食物皆爲金黃色葡萄球菌陽性，(毒素型態 A.D)8 件廚房工人手部檢體中，4 件爲金黃色葡萄球菌陽性(毒性型態 A)。

由病患發病潛伏期(中位數爲 4.5 小時)，症狀及檢驗結果判斷此次食物中毒之病原菌應爲金黃色葡萄球菌(staphylococcus aureus)。

因爲病情嚴重者，往往第二日即不會再參與大會，故會低估疾病侵襲率，若以 24 名住進台大醫院急診治療的病患，其中即有 14 名第二天即未參與大會，依據大會工作人員之統

圖1 民國79年7月4日，”1990年衛生，環境與社會變遷國際研討會”  
集體腸胃炎病例潛伏期流行曲線圖。



計，當日約 250 人食用便當，而我們只訪視 100 位，依此推算此次食物中毒事件罹病者應高於 34 %。

在人體檢體中，19 件檢體內有一支為腸炎弧菌陽性、與病患之潛伏期不相符，因此推斷其不太可能是引起此次食物中毒之病因。

此次食物中毒事件經流行病學之資料，食物及人體檢體結果應是屬工手部不潔，污染食物，而目前正值盛夏，食物未保存於低溫中(< 4。C)造成，因此建議應加強食品製造之衛生知識，並應加強食品衛生之檢查。

報告者：預防醫學研究所(流行病學專業人員訓練班，細菌組)，台北市衛生局，中山及中正區衛生所，衛生署(食品衛生處，防疫處)。

表 1 便當中各項食物的食用情形及其侵襲率比較

食 物 種 類	食 用 者		(%) 比 例	未 食 用 者		(%) 比 例	x <sup>2</sup>	p - value
	生 病	未生病		生 病	未生病			
小 魚 干 炒 花 生	26	37	41 %	3	17	15 %	4.6	0.03*
塩 水 雞	31	44	41 %	2	12	14 %	3.7	0.05*
魚	16	21	43 %	7	23	23 %	2.9	0.08
塩 水 蝦	29	40	42 %	4	15	21 %	2.8	0.09
小 西 點	19	33	37 %	14	22	39 %	0.05	0.8
壽 司	12	23	48 %	19	30	39 %	1.17	0.77
蕎 麥 蛋	30	50	38 %	3	6	33 %	0.06	0.8
雪 裡 紅 炒 肉 絲	31	53	37 %	1	3	25 %	0.23	0.62
醃 脆 瓜	19	38	33 %	7	15	31 %	0.016	0.89
飯	33	52	39 %	0	4	0 %	2.47	0.11

\*  $\alpha = 0.05$