

## 雲林縣東和國中學生集體腸胃炎調查報告

78 年 9 月 18 日中午，雲林縣古坑鄉東和國中學生在吃完便當後發生疑似集體食品中毒事件。衛生署在接獲通知後即會同有關單位共同參與調查。該校共有學生 825 人，平常除了少數自備午餐外，其餘均是食用學校所代購之便當。當天有二種便當讓學生依自己的喜好選擇，結果有 117 人吃一家便當但卻沒人生病，有 620 人吃另外一家，而其中約 120 人在當天下午陸續發病，主要症狀有腹痛、嘔吐、頭痛(昏)、腹瀉、發燒等。經學校緊急送醫治療已無大礙，大部份在當天就出院回家。

本研究以對所有食用肇事便當的同學進行問卷訪視，共回收問卷 577 份，若以腹痛、嘔吐、頭痛(昏)、腹瀉、發燒等任何二種或二種以上症狀為病例定義，則共有 228 名病例，疾病侵襲率為 39.5 %，症狀包括腹痛 184 人(80.7 %)、嘔吐 136 人(59.6 %)、頭痛(昏)114 人(50.0 %)、腹瀉 74 人(32.5 %)、發燒 44 人(19.3 %)其病例發病時間流行曲線圖(如圖 1)。發病時間由 18 日下午 1 時至翌日下午 1 時，但大部份集中在 18 日下午 2—8 時，潛伏期中位數為 5 小時。肇禍便當共有 7 種食物，經問卷分析研究發病者與未發病者所食食物中僅有甜不辣在統計上呈顯著差異( $P < 0.05, CI = 1.17 \sim 1.59$ )(如表 1)。而本次事件在檢體方面已由病例嘔吐物及食品檢體中檢出致病菌為金黃色葡萄球菌(*Staphylococcus aureus*)且判定其毒素型態均為 A 型。

由於肇事工廠是剛向他人轉手經營，缺乏食品衛生觀念，在未滿一個月即發生問題，此次可疑致病食物甜不辣，係工廠在當天早上 9 點，由嘉義市菜場所購回，沒經過任何處理

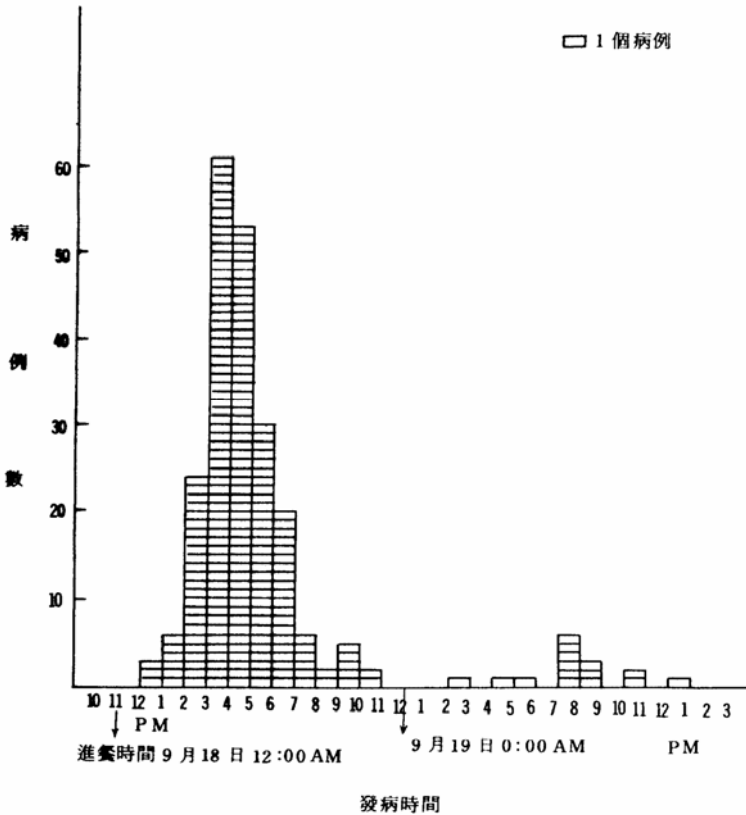


圖 1 78 年 9 月 18 日雲林縣立東和國中食品中毒病例發病流行曲線圖(N = 228)

即直接放入便當中，由於無法確定來源，故到底是在製造過程亦或在便當工廠中遭受污染，無法做進一步的調查。

**報告者：**

吳炳輝、吳秀英、陳國東，雲林衛生局，行政院衛生署，預防醫學研究所，細菌組、中部檢驗站，藥物食品檢驗局、食品衛生處、防疫處。

表1 78年9月18日雲林縣東和國中食品中毒各項食品的食用情形及其侵襲率之比較

便當菜單	有病		沒病		卡方檢定值	P 值	95%信賴區間
	有吃	沒吃	有吃	沒吃			
豆乾	173	55	270	74	0.40	0.53	0.80 ~ 1.11
菜脯	187	41	287	57	0.11	0.74	0.80 ~ 1.15
甜不辣	217	11	302	42	8.04	0.0045*	1.17 ~ 1.59
白帶魚	152	76	222	122	0.19	0.66	0.90 ~ 1.19
豆芽菜	179	49	285	59	1.41	0.23	0.74 ~ 1.07
哈姆	151	77	247	97	1.76	0.18	0.77 ~ 1.05
豬肉	206	22	305	39	0.25	0.62	0.88 ~ 1.31

$\alpha$  值為 0.05

### 編者註：

由病例的發病時間流行曲線圖來看有二個高峰，一是在潛伏期 4 至 5 小時，一是在潛伏期 18 ~ 20 小時。而根據省立雲林醫院的醫師報告，約有 30 名病例在潛伏期 18 ~ 20 小時新發病或再度入院，而依文獻探討(1)顯示 *Bacillus cereus* 可引起兩種不同潛伏期的症狀，一種是 1 ~ 6 小時(噁心、嘔吐)，一種是 8 ~ 16 小時(腹部疼痛、腹瀉)。因此懷疑或許此次中毒事件，不僅是由金黃色葡萄球菌所引起，亦可能另有 *Bacillus cereus* 所造成的，才會有二個高峰期，不過，此仍須進一步的研究，才能加以證實。

連同此次的調查事件，應用流行病學人才訓練及養成計畫已調查出三次(2.3)由甜不辣含有金黃色葡萄球菌毒素所引起的食品中毒事件。金黃色葡萄球菌很易經由製造者的手部污染甜不辣，產生具有耐熱性的毒素。但此次調查事件中，因無法追查甜不辣的來源，故並未對製造者採手部或鼻部檢體。另外本次調查未能測得便當之溫度，但其溫度通常皆低於能抑止細菌生長的最低限度(60°C)，甜不辣從買來未經加熱便放入便當中，到食用時已超過 4 小時，足以使少量的金黃色葡萄球菌生長及產生毒素。由此次中毒事件中，食品製造業者不僅缺乏食品存放在適當溫度的觀念(4°C 以下或 60°C 以上)，更爲了降低成本，買了很多不知來源的食品(甜不辣、哈姆、香腸等)，且任意將調理好的食品放置在室溫過夜，沒有遮蓋，認爲第二天再加熱即可，這些都是錯誤的觀念。故應加強食品製造業者食品衛生安全教育，以預防類似中毒事件的發生。

### 參考文獻：

- 1 Hughes James M. Food poisoning. In : Mandell GL, Douglas RG, Beunett JE, eds. Principles and Practices of infectious Diseases. 2nd ed. New York, John Wiley & Sons, 1979 : 681.
- 2 行政院衛生署：某旅行團葡萄球菌食物中毒事件——花蓮、宜蘭縣。疫情報導 1986 : 2 : 9 ,