

大專校院食品中毒處理作業流程

一、食品中毒定義

依據衛生福利部食品藥物管理署於 109 年 7 月 13 日更新有關食品中毒之常見問與答，說明如下：

(一) 什麼是食品中毒(foodborne outbreak)

- (1) 二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。
- (2) 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。
- (3) 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

(二) 病因物質(etiological agent)

係指引起疾病發生之原因。例如發生食品中毒時，經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為病因物質。

(三) 原因(媒介)食品(vehicle)

係指引起疾病之原因食品或稱媒介食品。如發生食品中毒時，經檢驗或流行病學調查後，確認係因患者攝食某類食品所引起者，則該類食品稱為原因食品

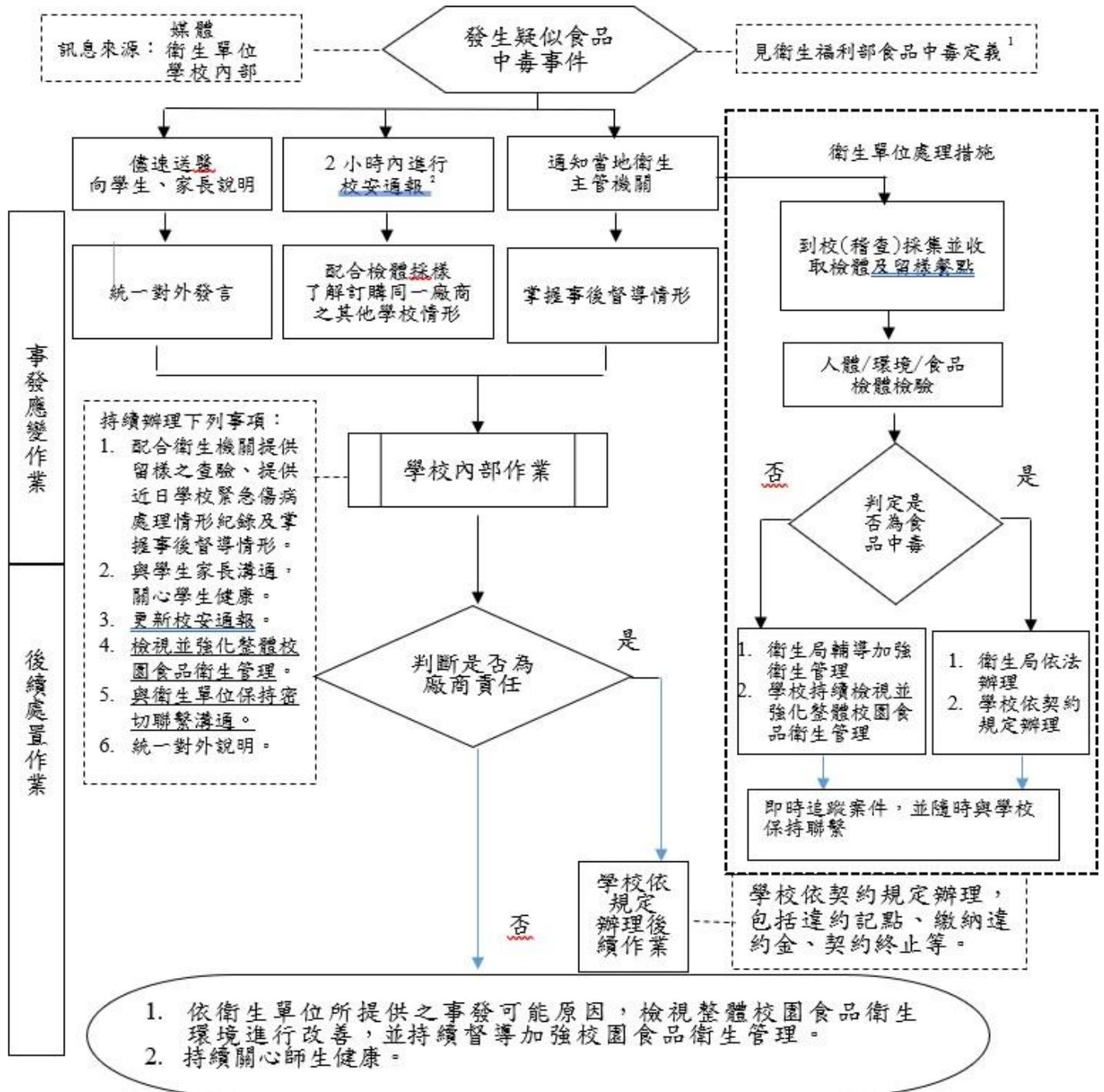
(四) 常造成食品中毒的主要病因物質是什麼？

- (1) 細菌型：腸炎弧菌、沙門氏桿菌、病原性大腸桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、霍亂弧菌、肉毒桿菌等。
- (2) 病毒型：諾羅病毒等。
- (3) 天然毒：植物性毒素、麻痺性貝毒、河豚毒、組織胺、黴菌毒素等。
- (4) 化學物質：農藥、重金屬、非合法使用之化合物等。

(五) 臺灣常見的細菌性食品中毒之原因食品有哪些？

常見的細菌性食品中毒	原因食品
腸炎弧菌	生鮮海產及魚貝類等
沙門氏桿菌	受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品及豆製品等
病原性大腸桿菌	受糞便污染的食品或水源
金黃色葡萄球菌	肉製品、蛋製品、乳製品、盒餐及生菜沙拉等
仙人掌桿菌	米飯等澱粉類製品、肉汁等肉類製品、沙拉及乳製品等
肉毒桿菌	低酸性罐頭食品、香腸及火腿等肉類加工品及真空包裝豆干製品等

二、大專校院發生疑似食品中毒事件處理作業流程圖(110年11月11日修正)



依據「學校衛生法」第 15 條第 2 項及「學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法」第 21 條規定辦理。備註：

1. 食品中毒定義(衛生福利部食品藥物管理署 106.08.22)

(1) 2 人或 2 人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。

(2) 因肉毒桿菌毒素而引起中毒症狀且自人體檢體檢驗出肉毒桿菌毒素，或由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素，或因攝食食品造成急性食品中毒(如化學物質或天然毒素中毒等)，即使只有一人，也視為一件食品中毒案件。

(3) 經流行病學調查推論為攝食食品所造成，也視為一件食品中毒案件。

2. 教育部於 108 年 11 月 19 日修正「校園安全及災害事件通報作業要點」，將「食品中毒」列為緊急事件，規定各校應於知悉食品中毒事件後，至遲不得逾 2 小時於校安通報網通報。

三、疑似食品中毒案件個案訪問表(大專校院)

系所、年級：

填表日期： 年 月 日 時 分

一、個案姓名： 性別：男、女 年齡：

二、症狀開始發生時間： 月 日 時 分

三、症狀：(可複選)

- 發燒、咳嗽、流鼻水、頭痛、眩暈、噁心、嘔吐、腹絞痛、腹瀉、
面潮紅、發癢、發疹、複視、眼皮下垂、麻痺、說話困難、
呼吸困難、吞嚥困難、其他(請列出)

四、症狀發生前12小時進食情形(包括用餐間及所食用食品)

	(月 日 時 分)	(月 日 時 分)	(月 日 時 分)
餐飲 食品 名稱	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃
	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃	<input type="checkbox"/> 有吃 <input type="checkbox"/> 沒吃

五、是否就醫：是、否 就醫時間： 月 日 時 分

就診醫院診所名稱：

六、是否用藥：是、否

七、是否住院：是、否

四、預防食品中毒「五要」原則

預防食品中毒

五要原則

要 洗手	要 新鮮	要 生熟食分開	要 澈底加熱	要 注意保存溫度
調理時，手部要清潔，傷口要包紮	食材要新鮮，用水要衛生	生熟食器具應分開，避免交叉污染	食品中心溫度應超過70°C	保存低於7°C，室溫下不宜久置
				

FDA 食品藥物管理署
Food and Drug Administration 廣告