

防治食品中毒



台中市政府衛生局

前食品藥物管理科長：陳淑惠

日期：2014年8月29日



報告內容

壹、食品中毒定義及法規

貳、案例與防範

參、結論





壹、食品中毒定義與法規



什麼是食品中毒？

依據流行病學以及美國疾病防治中心之定義，
一件食品中毒（outbreak）是指：

- ❖ 二人或二人以上，
- ❖ 攝取相同的食品而發生相似的症狀，
- ❖ 自可疑之食餘檢體、人體檢體、環境檢體中，分離出相同類型的致病原因。





食品安全衛生管理法有關 食品中毒之規範





食品安全衛生管理法 有關食品中毒之規範

第十五條

食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、贈與或公開陳列：

- 三、有毒或含有害人體健康之物質或異物者
- 四、染有病原性生物，或經流行病學調查認定屬造成食品中毒之病因。

第八條明確規範 GHP、HACCP、登錄、驗證相關規定

第八條

食品業者之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業，應符合食品安全管制系統準則之規定。

經中央主管機關公告類別及規模之食品業者，應向中央或直轄市、縣（市）主管機關申請登錄，始得營業。

第一項食品之良好衛生規範準則、第二項食品安全管制系統準則，及前項食品業者申請登錄之條件、程序、應登錄之事項與申請變更、登錄之廢止、撤銷及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

中央主管機關得就食品業者，辦理衛生安全管理之驗證；必要時得就該項業務委託相關驗證機構辦理。

前項申請驗證之程序、驗證方式、委託驗證之受託者、委託程序及其他相關事項之辦法，由中央主管機關定之。



第四十一條

直轄市、縣（市）主管機關為確保食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑符合本法規定，得執行下列措施，業者不得規避、妨礙或拒絕：

一、進入製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣場所執行現場查核及抽樣檢驗。

二、為前款查核或抽樣檢驗時，得要求前款場所之食品業者提供原料或產品之來源及數量、作業、品保、販賣對象、金額、其他佐證資料、證明或紀錄，並得查閱、扣留或複製之。

三、查核或檢驗結果證實為不符合本法規定之食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑，應予封存。

五、接獲通報疑似食品中毒案件時，對於各該食品業者，得命其限期改善或派送相關食品從業人員至各級主管機關認可之機關（構），接受**至少四小時之食品中毒防治衛生**講習；調查期間，並得命其暫停作業、停止販賣及進行消毒，並封存該產品。

。

食品中毒案件調查之行政處理原則

❖ 一般處理原則：案發後衛生局儘速前往處理

供應食品之場所

- 採取食餘檢體
- 稽查輔導供應食品場所
- 調查製程是否遭污染及是否符合食品良好衛生規範
- 必要時採取相關食品檢體、廚工人體檢體、環境檢體

患者

- 採取患者人體檢體送驗
- 進行流行病學調查，必要時洽疾病管制署流行病學訓練班支援



- **法律目地**：不再懲罰而在建立安祥和諧的社會保障民眾的權益，讓觸法者有改過遷善的機會。

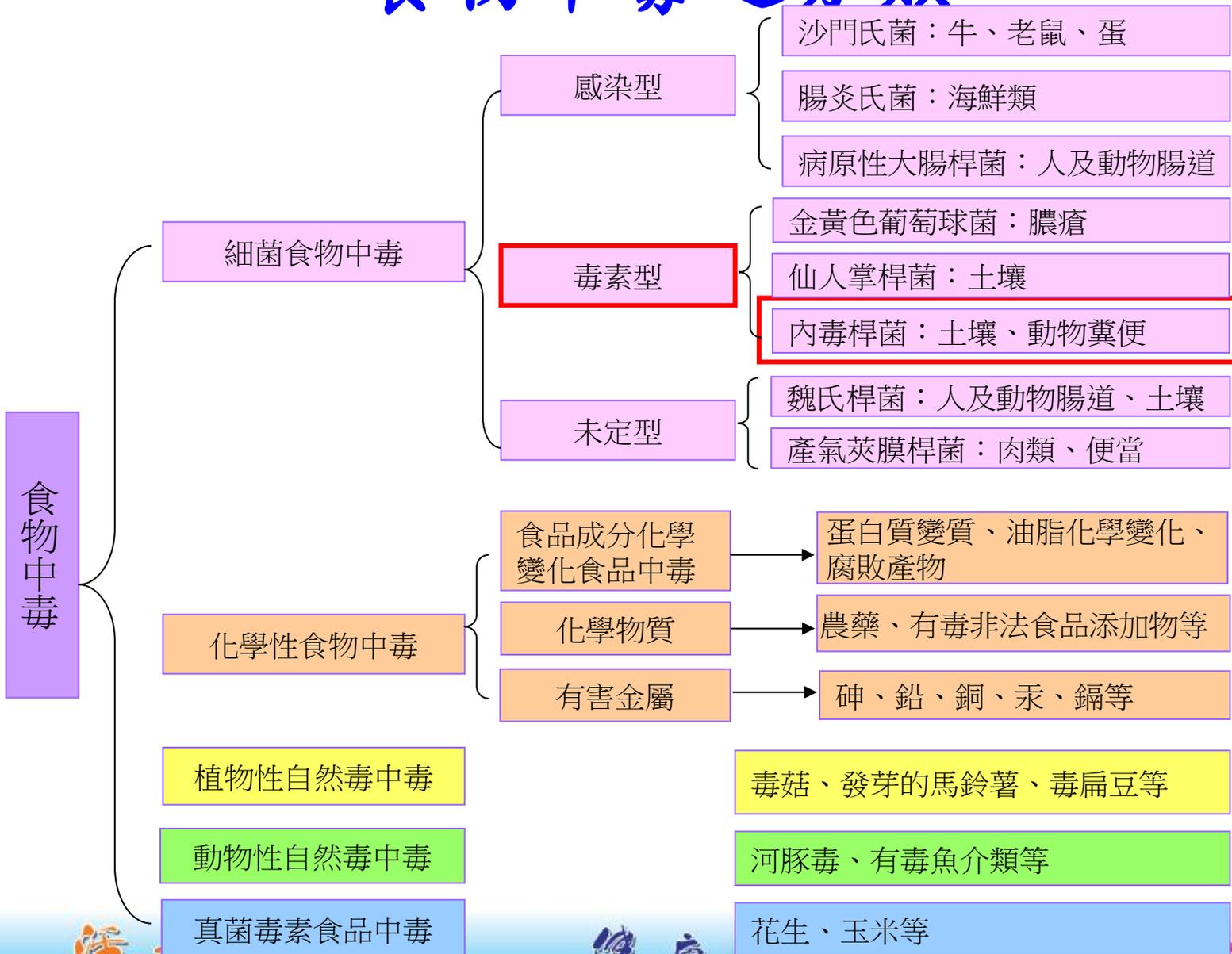
違規情節	刑事罰（第49條）	備註
最輕的--- 過失	處一年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣六百萬元以下罰金	
攙偽或假冒、添加未經中央主管機關許可添加物	5年以下有期徒刑 拘役或科或併科800萬以下罰金	法人之代表人、法人或自然人之代理人、受僱人或其他從業人員，因執行業務犯第一項至第三項之罪者，除處罰其行為人外，對該法人或自然人科以各該項十倍以下之罰金。
違反本法規定，致重傷者	3-10年以下有期徒刑 得併科新臺幣1500萬元以下罰金	
違反本法規定，致危害人體健康者	7年以下有期徒刑 拘役或科或併科1000萬以下罰金	
違反本法規定，致人於死者	無期徒刑或7年以上有期徒刑 得併科2000萬元以下罰金	



貳、案例與防範



食物中毒之分類





細菌類/病毒類食品中毒



細菌類/病毒類食品中毒

- 最常見的食品中毒病因物質
- 污染途徑
 - 個人衛生不良（糞口途徑）
- 常見細菌類
 - 腸炎弧菌/沙門氏菌/金黃色葡萄球菌
- 病毒類
 - 諾羅病毒
- 嚴重者可能致死！
 - 出血型大腸桿菌/肉毒桿菌

網購三明治

• 案情簡述

各地衛生局連續3日接獲通報，民眾網購宅配之三明治，食用後疑似發生食品中毒症狀。

— 攝食人數：無法估計

— 中毒人數：213 人

— 檢驗結果：

• 人體檢體：檢出沙門氏桿菌

• 食品檢體：「**三明治**」檢出**金黃色葡萄球菌**
沙門氏桿菌





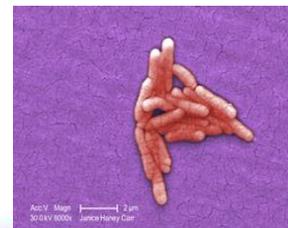
網購三明治

- 病因物質：細菌-沙門氏桿菌及金黃色葡萄球菌
- 原因食品：複合調理食品-三明治
- 食品被污染處置錯誤場所：食品工廠
- 案件處理措施：
 - 命令暫停作業，但業者擅自復工，處新台幣10萬元罰鍰。
 - 追蹤稽查至合格。
 - 本案並依違反食品衛生管理法移送法辦。



沙門氏桿菌

- 中毒原因
 - 廣泛存於動物界，可經由人、貓、狗、蟑螂、老鼠等途徑污染水源或食品。
- 原因食品
 - 受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等動物性食品，或豆餡、豆製品等蛋白質含量較高的植物性食品。
- 預防方法
 - 沙門氏桿菌不耐熱，於**60°C加熱20分鐘或煮沸5分鐘**即被殺滅，故食品應充分加熱，並立即食用。
 - 防止病媒侵入，垃圾應加蓋並定時清除。





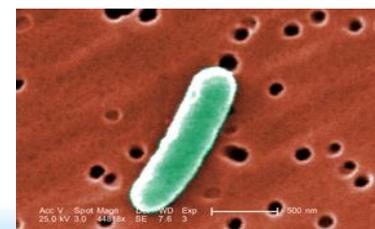
沙門氏桿菌

- 國際案例

- 2010年5月美國生鮮雞蛋爆發沙門氏桿菌疫情，約1,500人受感染，調查發現是雞蛋供應商的養殖農場遭受感染，感染源疑似為飼料，當局回收5億多顆雞蛋，除了重大經濟損失之外，也造成消費者恐慌。

病原性大腸桿菌

- 中毒原因
 - 大腸桿菌廣泛存在於人體或動物體的腸管內，藉由已受感染的人員或動物糞便而污染食品或水源。
 - 如牛隻屠宰過程未妥善處理，將造成牛肉污染。
- 原因食品
 - 烹煮不當的牛肉（特別是絞肉）、生牛肉、生牛奶及受污染之水源（如未經消毒之飲用水）。





病原性大腸桿菌

• 預防方法

- 本菌耐熱性差，一般烹調溫度即可殺滅。
- 不食用生的或未煮熟的肉類及水產品，不飲用未煮沸的水及未殺菌的生乳。
- 定期實施水質檢查，尤其是使用井水或儲水槽時，更須避免水源受到污染。
- 勤洗手，特別是在如廁後、進食前或者準備食物之前。
- 被感染人員切勿接觸食品之調理工作。

病原性大腸桿菌 (日本案例)

- 2011年5月，日本1家烤肉連鎖店，傳出因供應不潔的生牛肉給客人，至少在全國造成2名孩童死亡，57名顧客中毒。經日方調查，疑為O111型大腸桿菌所造成。

日食用生牛肉中毒 台連鎖停賣

民視 (2011-05-04 15:55)

分享  

Ads by Google

HiNetFax雙向傳真隨時收發 hinetfax.hinet.net

HiNetFax透過網路收發傳真再也不塞車,操作均有紀錄,企業資訊安全保護更周到



日本有民眾在著名了生拌牛肉後，陸續傳醫，甚至有2名男童因到台灣，有販賣生牛肉為了安全起見，也立即牛肉料理。生牛肉加上生雞蛋，這道「韓式生間韓式燒肉連鎖店「烤

病原性大腸桿菌 (歐洲案例)

- 據歐洲食品安全署報告，有關德國與法國 O104 型大腸桿菌疫情，已有上千民眾感染導致溶血性尿毒症候群(Hemolytic-uremic syndrome, HUS)與出血性腹瀉，並造成 49 人死亡。經該署查證不排除為自埃及輸入之葫蘆巴種子，在德國北部下薩克森州農場豆芽菜發芽過程中污染了其它種子所致。

德國確認豆芽菜是大腸桿菌疫情根源

更新時間 2011年6月10日, 格林尼治標準時間14:54



德國疾病管制局局長伯格說，德國當地出產的豆芽菜是造成歐洲大腸桿菌疫情的根源。

德國所作的檢驗結果強烈顯示是德國出產的豆芽菜造成了疫情。

伯格說，雖然對下薩克森州一家農場生產的豆芽菜所作的檢驗並沒有發現大腸桿菌的污染，但是按照流行病學的模式來看疫情，就已經足以做出



德國衛生官員確認造成疫情的是有機農場生產的豆芽菜。

嘉義市滿月油飯食品中毒案

- 案情簡述：

民眾食用親友分送之滿月油飯後，出現嘔吐、腹痛及腹瀉等症狀就醫。

- 攝食人數：208人

- 中毒人數：25人

- 潛伏期：2~4小時

- 檢驗結果：

- 人體檢體：檢出金黃色葡萄球菌
- 食品檢體：檢出金黃色葡萄球菌





嘉義市滿月油飯食品中毒案

- 病因物質：細菌-金黃色葡萄球菌
- 原因食品：穀類及其加工品-油飯
- 食品被污染處置錯誤場所：食品工廠
- 案件處理措施：
 - 食品工廠負責人依違反食品衛生管理法
移送法辦

金黃色葡萄球菌



- 中毒原因
 - 常存於人體的皮膚、毛髮、鼻腔及咽喉等黏膜及糞便中，尤其是化膿的傷口，極易經由人體而污染食品。
- 原因食品
 - 受污染之肉製品、家禽、蛋製品、魚貝類、乳製品、盒餐、生菜沙拉及麵包店產品等。
- 預防方法
 - 身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，不可從事食品製造調理的工作。調理食品時應戴衛生帽子及口罩，並注重手部之清潔及消毒。
 - 冰箱冷藏溫度需低於 7°C ，冷凍溫度需低於 -18°C ，室溫下放置不可超過1小時。

台南縣營業場所喜宴食品中毒案

• 案情簡述：

台南、高雄、屏東民眾參加喜宴後陸續出現噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等症狀就醫。

— 攝食人數：約400人

— 中毒人數：45人

— 潛伏期：5 ~ 20小時

— 檢驗結果：

• 人體檢體：檢出腸炎弧菌

• 食品檢體：「紅蟬油飯」檢出腸炎弧菌及仙人掌桿菌/腹瀉型腸毒素

• 環境檢體：熟食砧板及生食刀具拭子檢出仙人掌桿菌/腹瀉型腸毒素





台南縣營業場所喜宴食品中毒案

- 病因物質：細菌-腸炎弧菌及仙人掌桿菌
- 原因食品：複合調理食品-宴席菜餚
- 食品被污染處置錯誤場所：營業場所
- 案件處理措施：
 - 營業場所勒令停業，經複查改善完竣後准予復業。
 - 餐廳負責人及餐廳部主任依違反食品衛生管理法移送法辦，偵查終結判緩起訴處分，分別支付地方公益團體、自治團體新台幣10萬元及8萬元。

仙人掌桿菌



• 中毒原因

- 在環境中分布廣泛，極易由灰塵及昆蟲傳播污染食品。
- 可由細菌本身或由細菌產生之毒素而導致食品中毒，主要是冷藏不夠或保存不當，食品於**20°C以上的環境中放置時間過長**，使該菌**芽孢萌芽增長並產生毒素**，再加上食用前未經徹底加熱。

• 原因食品

- **嘔吐型食品**中毒大都與**米飯**或澱粉類製品相關。
- **腹瀉型食品**中毒主要是**香腸、肉汁等肉類製品**，濃湯、醬汁、果醬、沙拉、布丁甜點及乳製品等。

• 預防方法

- 本菌不耐熱，加熱至80°C經20分鐘即會死亡，食用前需充分加熱。
- 食品烹調後應儘速食用，避免長時間存放在室溫下。

苗栗縣民眾肉毒桿菌中毒案

• 案情簡述：

民眾疑似購買醃漬蚵仔及真空包裝即食豆干，食用後出現肉毒桿菌毒素中毒致死案件。

— 攝食人數：2人

— 中毒人數：2人（死亡1人）

— 潛伏期：無法估計

— 檢驗結果：

• 人體檢體：血清及糞便檢出**肉毒桿菌A型毒素**

• 食品檢體：均未檢出肉毒桿菌及毒素





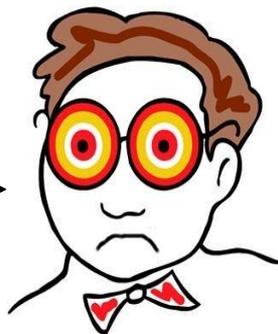
苗栗縣民眾肉毒桿菌中毒案

- 病因物質：細菌-肉毒桿菌
- 原因食品：不明
- 食品被污染處置錯誤場所：不明
- 案件處理措施：
 - 經流行病學調查後，推測**真空包裝即食食品風險最大。**
 - 針對真空包裝即食食品制訂管理規範加強管理，並且要求業者做好冷鏈管理或是商業滅菌。

肉毒桿菌食品中毒症狀



消化道症狀



神經症狀



嚴重時死亡



抗毒素

- 潛伏期約 12~36 小時。
- 症狀由噁心、嘔吐、腹瀉等消化道症狀，再轉為視力模糊或複視、嚥吞困難等神經症狀，嚴重時四肢麻痺、呼吸困難，最後死亡。
- 死亡率很高，目前有抗毒血清治療，已有效降低死亡率(約 7%)，但仍然偏高。99 年有 11 人中毒，一人死亡。

肉毒桿菌

• 預防方法

- 食品加工過程中應注意所用的原料應充分洗淨及除菌。
- 家庭於醃製或保存食品時，欲使毒素破壞需煮沸至少**10分鐘**，且食物要攪拌，或將酸鹼值控制在**4.5以下**（ $\text{pH} < 4.5$ 以下的酸性環境，肉毒桿菌無法生長）。
- 真空包裝食品通常沒有經過高溫高壓殺菌，因此一定要購買冷藏銷售及保存的真空包裝食品，購買後盡快冷藏。
- 肉毒**桿菌毒素不耐熱**，故食品在食用前應「充分加熱」。

肉毒桿菌

- 臘腸、香腸等食品適量且均勻的添加亞硝酸鹽。
- 膨罐之罐頭製品一定不可食用，開罐後發覺有異味時，切勿食用。
- 肉毒桿菌孢子廣泛分布於自然界，一歲以下嬰兒因免疫系統尚未健全，應避免餵食蜂蜜。

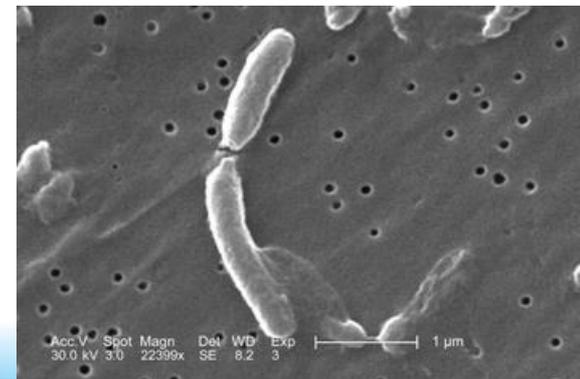


台南縣學校午餐食品中毒案

- 病因物質：細菌-仙人掌桿菌、非產毒性霍亂弧菌
病毒-諾羅病毒
- 原因食品：複合調理食品
- 食品被污染處置錯誤場所：學校
- 案件處理措施：
 - 豆菜麵為食品工廠製作之熟食，已命令停業。
 - 通知學校廚房限期改善，並辦理衛生講習，宣導勿以外購之即食熟食作為菜色內容。

霍亂弧菌

- 中毒原因
 - 主要以糞口途徑傳播，感染途徑為攝食受病人（主要）或帶原者（次要）之糞便或嘔吐物污染的水或食物，霍亂弧菌可存在污水中相當長的時間。
- 原因食品
 - 未煮沸的生水，或水產品（生蠔、甲魚、未熟的魚及蝦蟹等）。





霍亂弧菌

• 預防方法

- 本菌不耐熱，徹底煮熟食物，飲用水煮沸。
- **不吃生冷的食物**，食用水產品時不用生食的方式。
- 生食及熟食所使用之容器、刀具、砧板應分開，勿混合使用。
- 勤洗手，注意個人衛生及保持環境清潔。
- 出國時，儘量飲用瓶裝水。

台中縣營業場所連續中毒案

- 案情簡述：

衛生局前後接獲多起通報，民眾於同一家營業場所用餐後發生腹瀉狀況就醫

- 攝食人數：約806人

- 中毒人數：417人

- 潛伏期：**11~60小時**

- 檢驗結果：

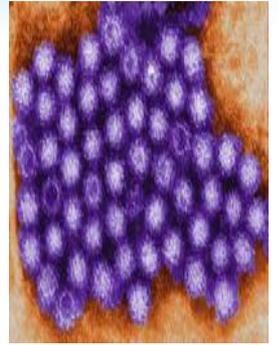
- 人體檢體：患者及廚工糞便檢體檢出諾羅病毒
- 食品檢體：無食餘檢體
- 環境檢體：烹調用水檢出諾羅病毒



台中縣營業場所連續中毒案

- 病因物質：病毒-諾羅病毒
- 原因食品：複合調理食品-宴席菜餚
- 食品被污染處置錯誤場所：供膳之營業場所
- 案件處理措施：
 - 命令業者暫停作業，因業者未遵循，開立行政處分書計3件，處罰鍰共計新台幣**11萬元整**。
 - 根據流行病學調查及實驗室證據判斷，受污染的烹調用水是可能的傳染源，帶病毒的廚工是可能的傳染媒介。
 - 負責人依違反食品衛生管理法移送法辦，偵查終結判緩起訴處分，支付地方公益團體、自治團體新台幣1萬

諾羅病毒



• 中毒原因

- 人是唯一的帶病毒者，主要透過糞口途徑傳染，如：透過與病患分享食物、水、器皿、接觸到病患的嘔吐物、排泄物或病患曾接觸的物體表面、吃到或喝到污染的食物或飲料。
- 依據美國疾病管制局 (CDC) 的評估，諾羅病毒57% 經由食物傳播、16% 為人傳人、3% 藉由被病毒污染的水傳播。

• 原因食品

- 易受污染的食品有即食食品、沙拉、三明治、冰品、水果及生鮮魚貝類。

諾羅病毒

- 發生場所
 - 最易發生的場所包括飯店、長期養護機構及學校等人口密集場所。
- 預防方法
 - 嚴格的遵守個人和食品衛生習慣，**勤洗手**，特別是在如廁後、進食或者準備食物之前。
 - 飲水要先煮沸再飲用，避免生食。
 - 為了預防把疾病傳染給其他人，尤其是餐飲業工作者，應於症狀解除至少**48小時後**才可從事餐飲工作。



化學性食品中毒

化學性食品中毒

- 潛伏期**極短**！
- 反應激烈！傷害大！
- 注意是否為人為？
- 配合醫師診斷研判！
- 大膽假設，小心求證！



化學性食品中毒

(一) 有害性有機物：

農藥、非法添加物、多氯聯苯等

(二) 化學物質：

如合法添加物使用不當

(三) 有害金屬：

砷、鉛、銅、汞、鎘等

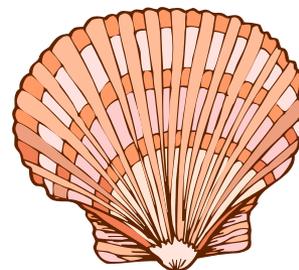
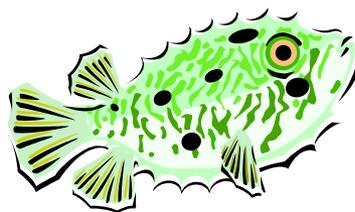




天然毒素食品中毒

天然毒素食品中毒

(一) 動物性：



河豚毒、有毒魚貝類及熱帶性海魚毒

(二) 植物性：

毒菇、發芽的馬鈴薯-類固醇生物鹼





台中市民眾自行烹煮姑婆芋中毒案

• 案情簡述

民眾自宅種植食用芋頭及姑婆芋，採收時誤採姑婆芋，煮粥食用後出現**頭暈、嘴麻及嘔吐**等症狀就醫

- 攝食人數：1人
- 中毒人數：1人
- 潛伏期：1分鐘
- 檢驗結果：
 - 人體檢體：無檢體
 - 食品檢體：無檢體



芋頭



姑婆芋

台中市民眾自行烹煮姑婆芋中毒案

- 病因物質：天然毒-植物性
- 原因食品：蔬果類及其加工品-其他
- 食品被污染處置錯誤場所：自宅
- 案件處理措施：
 - 衛生局對個案民眾進行衛教輔導，切勿採食姑婆芋，以確保飲食安全。

台中市民眾自行烹煮姑婆芋中毒案

- 中毒原因

- 型態與可供食用芋頭類似，塊莖常被誤食而中毒。

- 預防方法

- 不要任意摘採**野生植物**食用。

- 出外旅遊爬山注意孩童是否隨意摘採植物咬食。

- 對於有毒觀賞植物，栽種者應樹立明顯招牌告知。

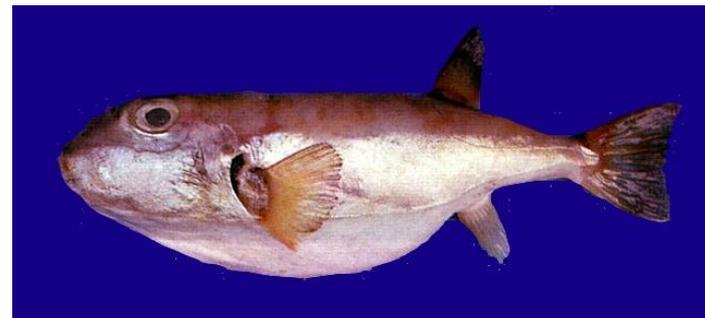
台南市日式河豚料理中毒案

案情簡述

民眾至日本料理店食用河豚料理後出現口舌麻痺、肢體麻痺等症狀就醫

- 攝食人數：32人
- 中毒人數：5人中毒
- 潛伏期：1~3小時
- 檢驗結果：

- 患者症狀：醫師診斷為河豚毒素中毒
- 食品檢體：魚種鑑定為「光兔頭魷」



光兔頭魷毒性在臟器官中的分布

卵巢	精巢	肝臟	膽囊	皮膚	腸	肌肉
強	弱	強	強	弱	強	無

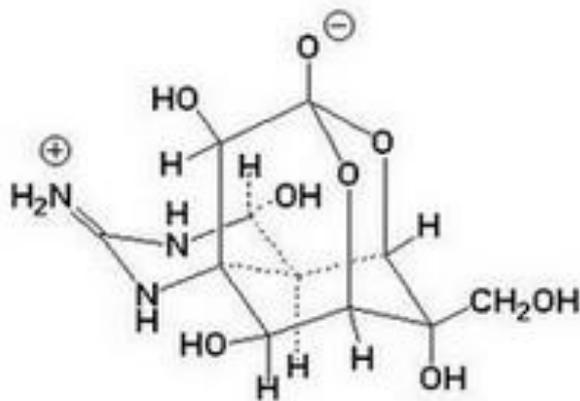


台南市日式河豚料理中毒案

- 病因物質：天然毒-河豚毒
- 原因食品：水產-魚類
- 食品被污染處置錯誤場所：供膳之營業場所
- 案件處理措施：
 - 營業場所命令暫停作業，俟衛生局複查合格，**並切結不再販售河豚料理**後始得復業。
 - 營業場所負責人依違反食品衛生管理法移送法辦。



河豚毒



- 中毒原因

- 誤食含有河豚毒素的水產品（如光兔河魷、藍紋章魚、貝類、織紋螺、形狀奇特的螃蟹及不知名的魚種）。

- 預防方法

- 避免食用**河豚**。

- 切勿食用不知名的魚、貝、螺等水產品與來路不明的水產品及水產加工品（如魚鬆、香魚片等）。



- 預防河豚毒素中毒的方法就是避免攝食河豚，並牢記切勿食用來源不明或非
- 平常食用的魚、貝、螺等水產品。如果水產品一吃進嘴裡，就有**舌頭麻痺或感到苦辣**，就應立刻吐掉，並以清水漱口，直到不適現象消失為止。如果不幸中毒，應先讓患者嘔吐，將胃內容物吐出，並立即就醫，同時也要記得告訴醫療人員飲食的內容，以利正確診斷及治療。



臺北縣市與新竹市學校午餐中毒案

• 案情簡述：

多所學校通報學校午餐中毒案，經查菜色中皆有魚排，且盒餐工廠之魚排供應商皆為同一家食品工廠

— 攝食人數：約3,114人

— 中毒人數：106人

— 潛伏期：1~3小時

— 檢驗結果：

- 人體檢體：病原性細菌檢驗結果皆為陰性

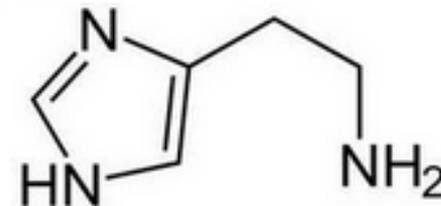
- 食品檢體：「炸魚排」、「紅燒魚排」及「未烹調之鮮魚排」均檢出組織胺（>1,000 ppm，限量標準500 ppm）

臺北縣市與新竹市學校午餐中毒案

- 病因物質：天然毒-組織胺
- 原因食品：水產-魚類
- 食品被污染處置錯誤場所：食品工廠
- 案件處理措施：
 - 食品工廠同批魚排封存銷毀，開立限期改善通知書。
 - 餐盒工廠未盡食材監督之責，依違反食品衛生管理法處新台幣6萬元之罰鍰。



組織胺



- 中毒原因
 - 魚肉貯放在高於**15~20°C** 的環境中，**游離組胺酸**受到**細菌**作用便會轉變成**組織胺**。
 - 開放式的存放空間再加上潮濕，容易使魚體受到腸內細菌污染，在**24小時內**便足以產生引起中毒的**組織胺**含量。
- 原因食品
 - 已腐敗之鮪魚、鯖魚、鰹魚等鯖魚科魚類，鬼頭刀、秋刀魚、沙丁魚等非鯖科魚類亦常發生。



組 織 胺

- # 新鮮魚肉：10ppm以下
- # 腐敗現象：大於200ppm
- # 中毒劑量：
 - 200-1000ppm極可能中毒劑量
 - 大於1000ppm一般中毒劑量



組織胺

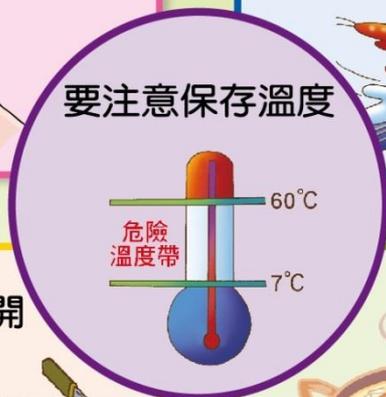
- 防止魚肉中產生組織胺是預防組織胺食品中毒的最佳之道。漁業從業人員應注意清除魚體污染物，把漁獲物保持在低溫或冷凍狀態，且在良好衛生條件下貯藏魚體。
- 學校應選擇優良供應商，並監督食材運送過程之**冷鏈管理狀況**，確保食材新鮮。



參、結論



預防食品中毒「五要」原則



- 1 要洗手**
調理時，手部要清潔，傷口要包紮。
- 2 要新鮮**
食材要新鮮，用水要衛生。
- 3 要生熟食分開**
生熟食器具應分開，避免交互污染。
- 4 要澈底加熱**
食品中心溫度應超過70°C。
- 5 要低溫保存**
保存低於7°C，室溫下不宜久置。

食品從業人員 正確洗手步驟



用清水將雙手
完全弄濕



均勻的抹上清潔劑



利用乾淨的指甲刷把
指尖及指甲刷乾淨



手心手背互相搓洗
至少20秒



用清水將雙手
澈底沖洗乾淨

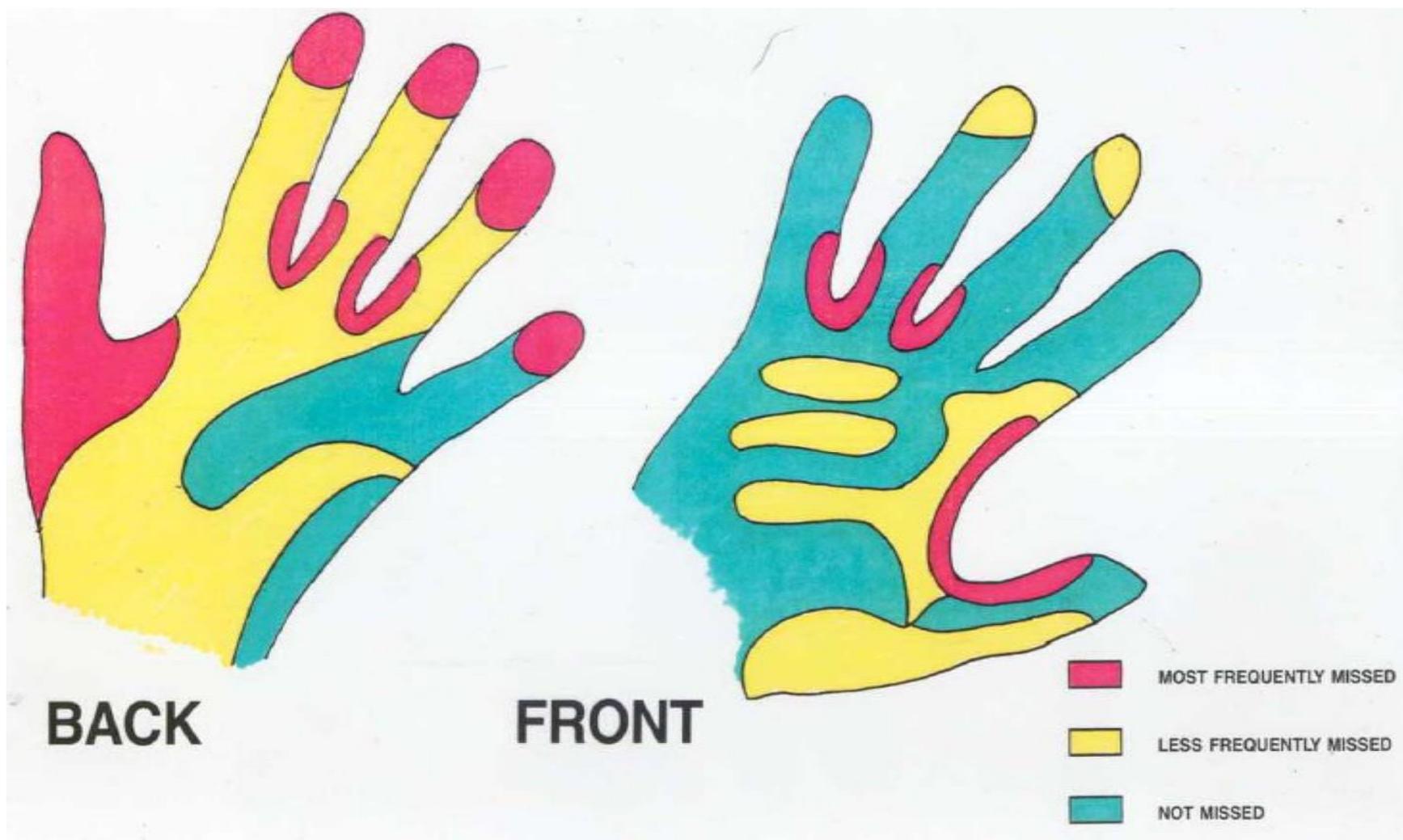


用烘手機或紙巾
將手擦乾



洗手效果比較

水質	方法	菌數		殘存率 %
		洗手前	洗手後	
井水	靜置 流水	2,400	1,500	62.5
		>30,000	6,400	<21.3
自來水	靜置 流水	4,400	1,600	36.3
		>40,000	4,800	<12.0
溫水	靜置 流水	5,700	750	13.1
		3,500	58	1.65
肥皂	簡單 流水	849	54	6.4
		3,500	8	0.22





疑似食品中毒事件處理

- 一、儘快送醫治療。
- 二、立刻連絡當地衛生所或衛生局。
- 三、保留患者之食餘食物、嘔吐物、排泄物，留存於冰箱(冷藏，不可冷凍)內，以供衛生單位檢驗之用。



Thank You

祝福大家

活力 健康 快樂

