

# 大專院校食品中毒處置流程、 案例分析及防範

臺中市食品藥物安全處

111.08.25



食品藥物安全教育網



GIS專區



食安處FB



# 報告大綱

- 食品中毒處置流程
- 食品中毒案例分析
- 如何防範食品中毒
- 食品相關法規提醒



# 報告大綱

□ 食品中毒處置流程

□ 食品中毒案例分析

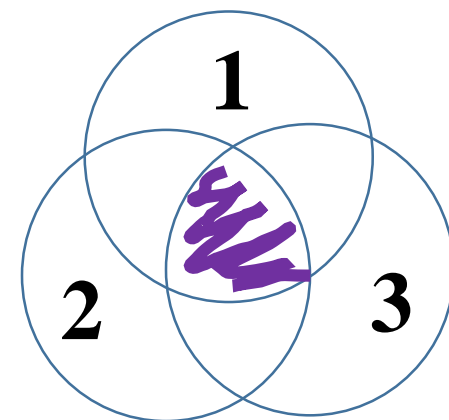
□ 如何防範食品中毒

□ 食品相關法規提醒



# 食品中毒的定義

1. 二人或二人以上
2. 攝取相同的食品，
3. 而發生相似的症狀，



則稱為1件食品中毒案件。

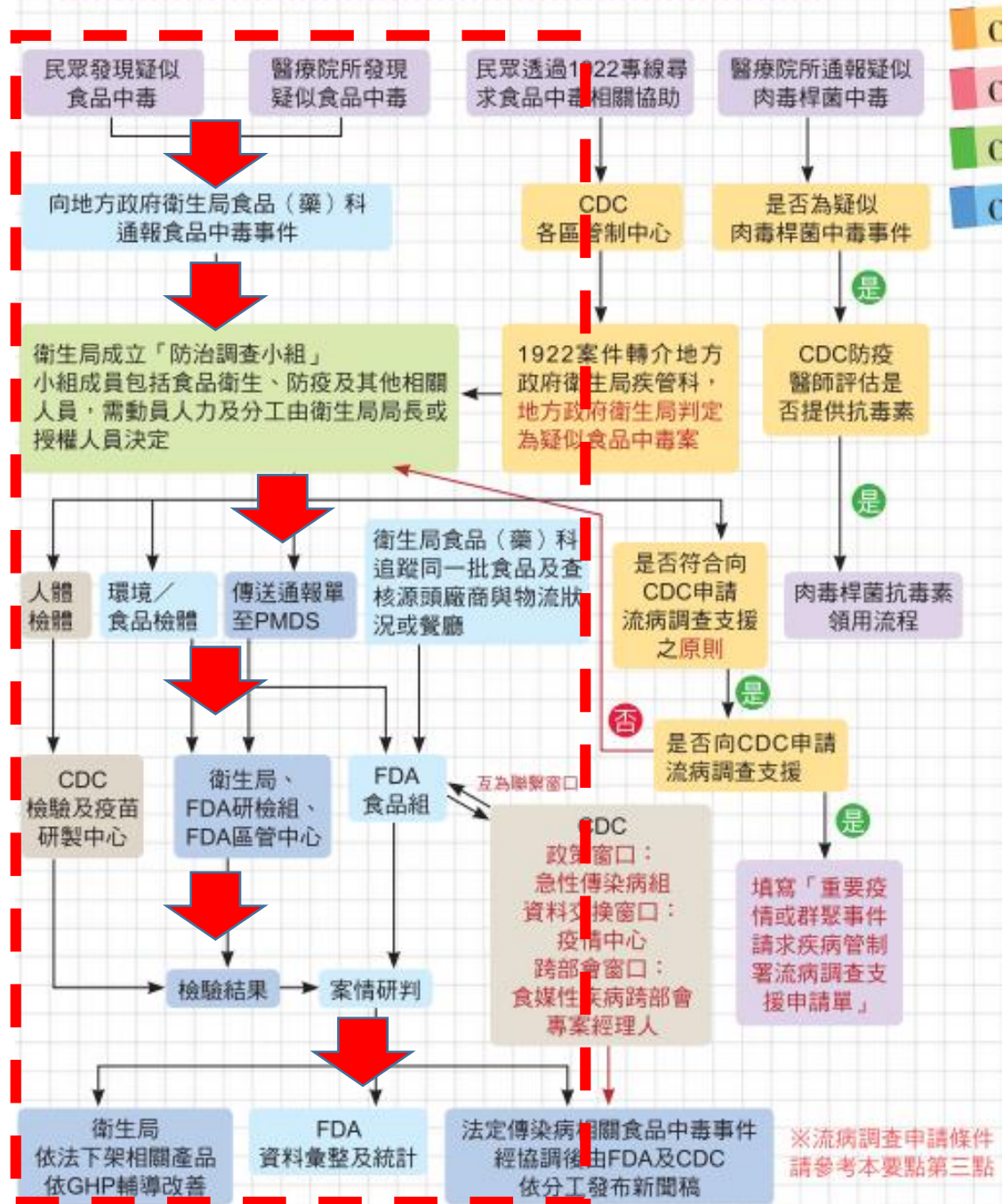


# 特殊的「食品中毒」

1. 如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
2. 由可疑的食品檢體檢測到相同類型的致病菌或毒素
3. 因攝食食品造成急性中毒(如化學物質或天然毒素中毒)
4. 經流行病學調查推論為攝食食品所造成

即使只有一人，也視為1件食品中毒案件。

# 附錄四、衛生福利部疑似食品中毒事件處理流程



# 疑似食品中毒事件處理要點

## (調查目的及方向)

- ✓ 調查食品中毒**發生經過**。
- ✓ 追查**可疑食品**來源及其貯藏、處理與烹調方法
- ✓ **供應食品場所**之稽查輔導、食品製程、製造環境。



找出可能原因食品，阻斷污染物的擴散

# 受理時初步研判

1. 是否為**突發(outbreak)**流行事件？  
例如：發病人數超過平日請假、缺席或有類似症狀的人數。  
例如：短時間內，許多場所(餐廳/教室)一齊發生。
2. 發病期間通常**不超過2天**。
3. **排除**空氣、飲用水、共同器皿及共同傳統者等**共同感染**原因後，判定與食品有關。
4. 病例的**發生**一定在**食用**肇事餐別之後，且病例都有共食該餐別。



# 臺中市政府衛生局接獲疑似食品中毒案件處理流程

通報

- 機關、學校、醫療院所、外燴、餐飲營業場所或自宅，通報發生疑似食品中毒。定義：2人以上、食用相同食物、引起相似症狀

受理

- 記錄疑似食品中毒案初步資料(包含人、時、地、物相關資訊)
- 初判是否與食品中毒定義相符？

調查

- 至供膳場所稽查GHP
- 個案訪問及相關資料收集
- 人體、食品及環境檢體採樣

# 個案資料收集(一)

臺中市食品藥物安全處調查攝食嫌疑食品之人員資料表 調查單位：\_\_\_\_\_ ↓

【上班時間 TEL：04-22220655 轉 2906；非上班時間或假日：0800-221195(中興保全)並告知中心編號 585940；FAX：04-25290613】

攝食(供膳)場所：\_\_\_\_\_ (地址：\_\_\_\_\_ ) 攝食總人數：\_\_\_\_\_ 人 ←

編號	姓名	性別	出生	職業	住址/電話	是否 悉 發 病	攝食	發病	就醫 診所	就醫 時間	攝食後發生症狀								是否 攝食 第 餐	攝食嫌疑食品												
	身分證字號		年				月	日			日期	日期	月日	時分	月日時	1.	2.	3.		4.	5.	6.	7.	8.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
			吐				心	腹			腹	發	頭	頭	...	...	...	...		...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...
1.	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..					
2.	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..					
3.	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..	..					

# 個案資料收集(二)



## 食品中毒案件個案訪問表

一、受訪人姓名：\_\_\_\_\_ 性別：男 女 年齡：\_\_\_\_\_。  
 聯絡電話：\_\_\_\_\_ 生日：\_\_年\_\_月\_\_日。  
 身分證字號：\_\_\_\_\_。

二、症狀開始發生時間（發病時間）：\_\_月\_\_日\_\_時\_\_分（24時制）。

三、症狀發生前進食情形（包括用餐時間及所食用食品）。

※定義說明：0餐係指發病前一餐，1餐為發病前第二餐，以此類推。

案例說明：患者於 07:30 食用早餐，10:00 食用點心，12:00 食用中餐，19:00 食用晚餐，20:00 發病，則晚餐為 0 餐，中餐為 1 餐，點心為 2 餐，早餐為 3 餐。

	第0餐（__月__日__時__分）	第1餐（__月__日__時__分）	第2餐（__月__日__時__分）
提	<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
供	<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
進	<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
食	<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
食	<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
品	<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
名	<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
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

四、食用共同飲食前，是否已有患者出現腸胃道症狀：

否。

是。

五、認為可疑食物：\_\_\_\_\_。

六、症狀：（可複選）。

發燒、噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、頭痛、眩暈、

面潮紅、發癢、發疹、癢視、眼皮下垂、麻痺、

說話困難、呼吸困難、吞嚥困難、其他\_\_\_\_\_。

七、是否就醫：是 否 就醫時間：\_\_月\_\_日\_\_時\_\_分。

就診醫院診所名稱：\_\_\_\_\_。



食品檢體(含食餘、同批且共食食品等)

臺中市政府衛生局 稽查隊 抽驗物品收據

中華民國 101 年 12 月 4 日  
抽驗時間： 時 分

廠商名稱	住家(含地址)	負責人姓名	劉其傑	營業地點	東峰元木路120巷11號	電話	0912-568653 0970-72958		
編號	品名	數量	單位	重量或容量	外觀形狀	包裝	製造或有效日期	廠牌或來源(名稱、地址、電話)	備註
1	麥之鄉 法式咖啡 凍布丁 101-E-0134					已拆封 公用	2011.12.5	宜蘭縣羅東鎮公正路 071956-0899 麥之鄉咖啡坊	△ 101-E-0134
2	麥之鄉 金那527 捲 101-E-0135					已拆封 公用	11	11	11
3	麥之鄉 咖啡凍 布丁 101-E-0136					已拆封 公用	1	1	11
4									

茲依據食品衛生管理法第二十四條之規定抽取上列物品供檢驗之用。  
此致

1. 廠商代表 劉其傑  
2. 抽查員  
3. 會辦人員 簽章

本表一式三聯 第一聯交廠商作為收據(綠)。  
第二聯交食品藥物管理科同時檢送抽驗物品以憑檢驗(紅)。  
第三聯存抽驗單位(白)。  
※如有塗改或無本局抽查員職章者無效。

抽驗三聯單



棉棒拭子



調理用水

# 報告大綱

- 食品中毒處置流程
- 食品中毒案例分析**
- 如何防範食品中毒
- 食品相關法規提醒



食品中毒是指因攝食染有**病原性微生物**、**天然毒素**、**化學物質**或其他毒素的**食品**，而引起腸胃道、神經系統異常等症狀。

印尼賽》傳20多名球員食物中毒 球迷殺到印尼大使館要求出面

2022/06/11 08:06



## 誤食盤古蟾蜍中毒 花蓮1死5傷

最新更新：2019/12/17 17:59



花蓮縣豐濱鄉有6人因為誤食盤古蟾蜍(圖)而中毒，其中1人送醫後不治。(圖取自維基共享資源，作者：Evan Pickett, CC BY-SA 4.0)

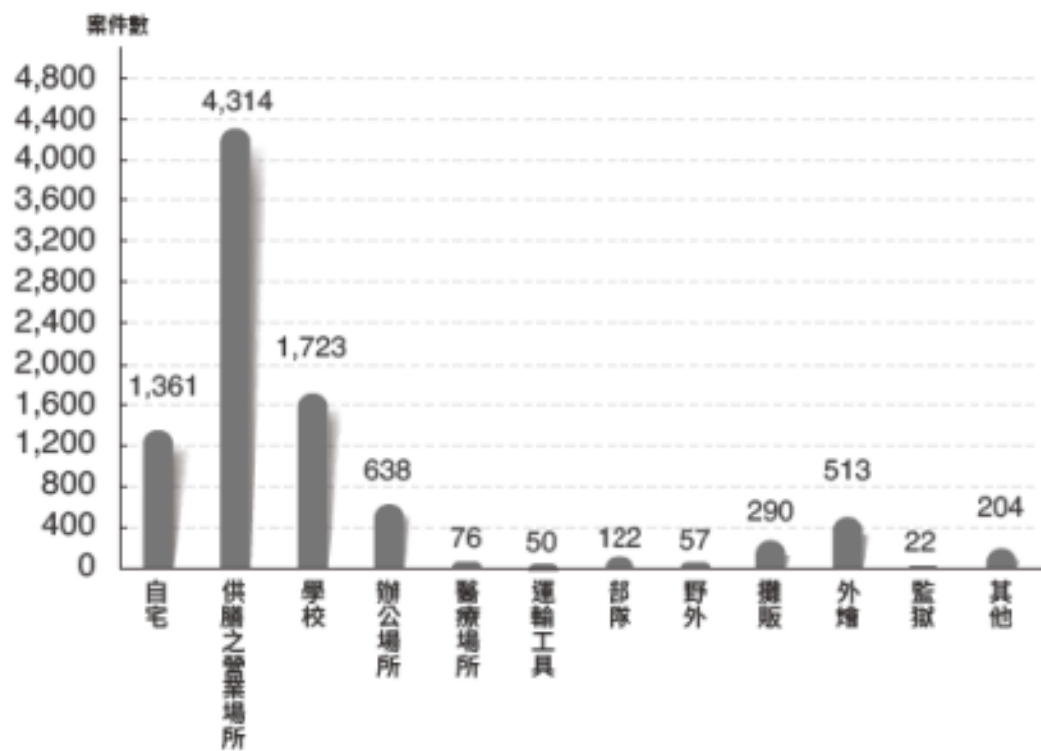


泰國好手李美妙食物中毒在醫院用點滴。(取自推特)

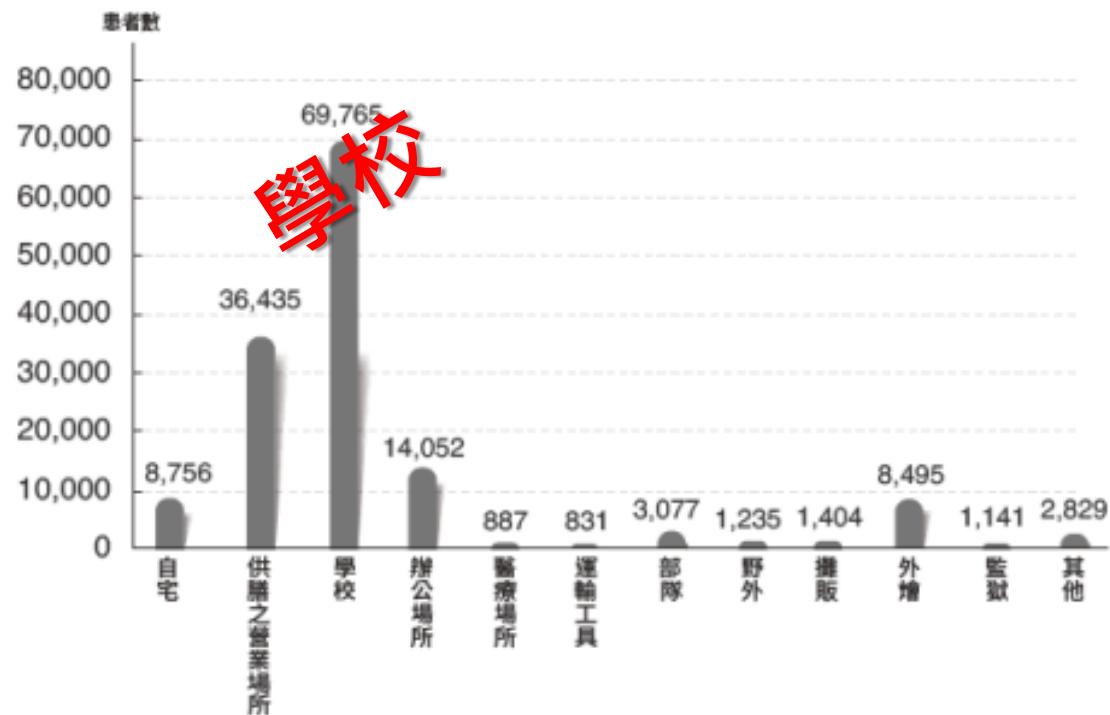
【體育中心 / 綜合報導】超級500印尼大師賽如火如荼進行中，但昨天起卻陸續傳出多國球員發生食物中毒的狀況，光馬來西亞就有近20人中招，泰國、韓國球員也傳出病情，讓心急如焚的球迷著急投訴該國駐印尼大使館希望能幫選手們，而印尼羽協稱早已正式回應風波。

# 全國食品中毒發生狀況

70年~108年全國食品中毒案件  
攝食場所案件數總計

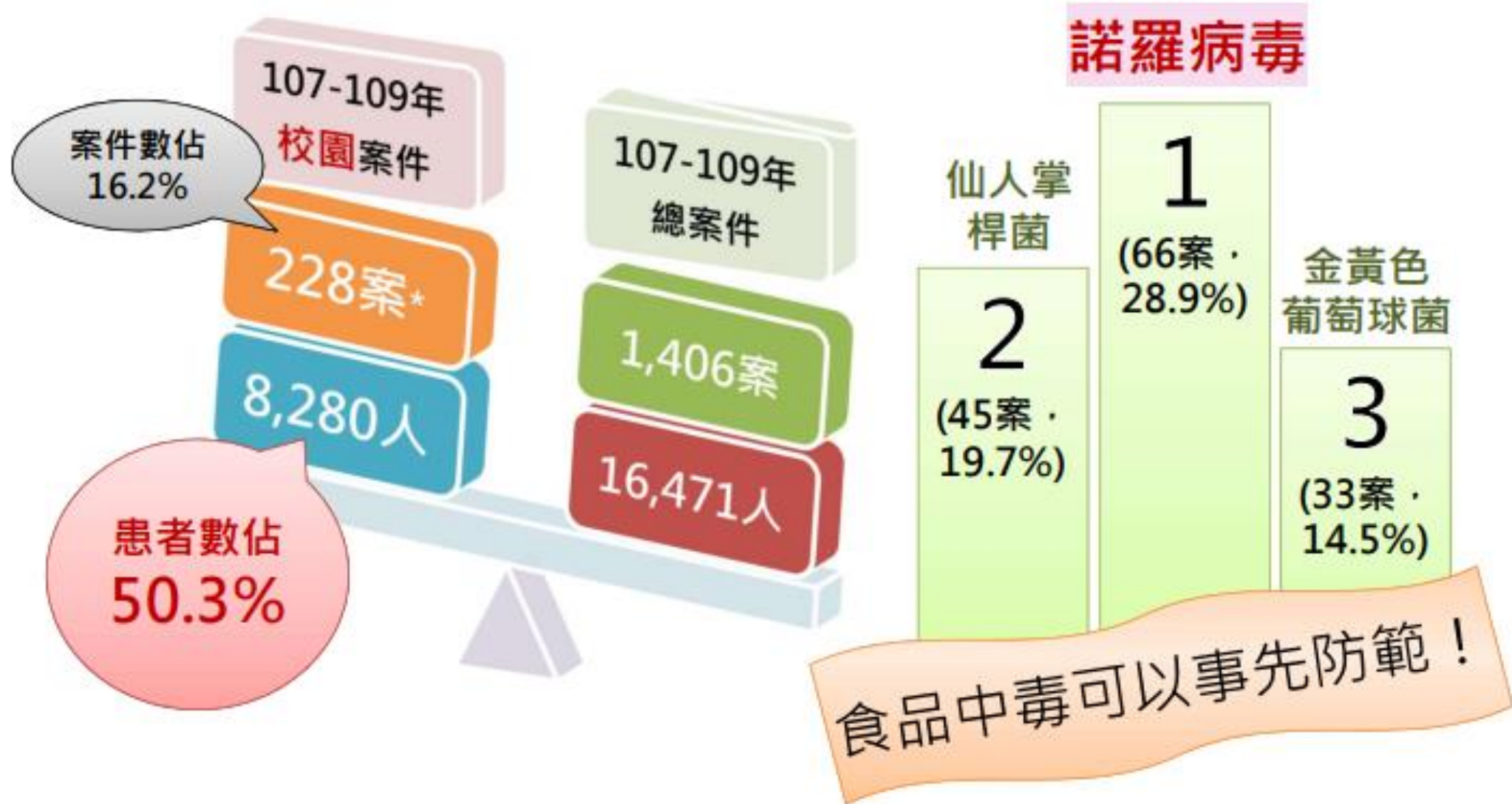


70年~108年全國食品中毒案件  
攝食場所患者數總計



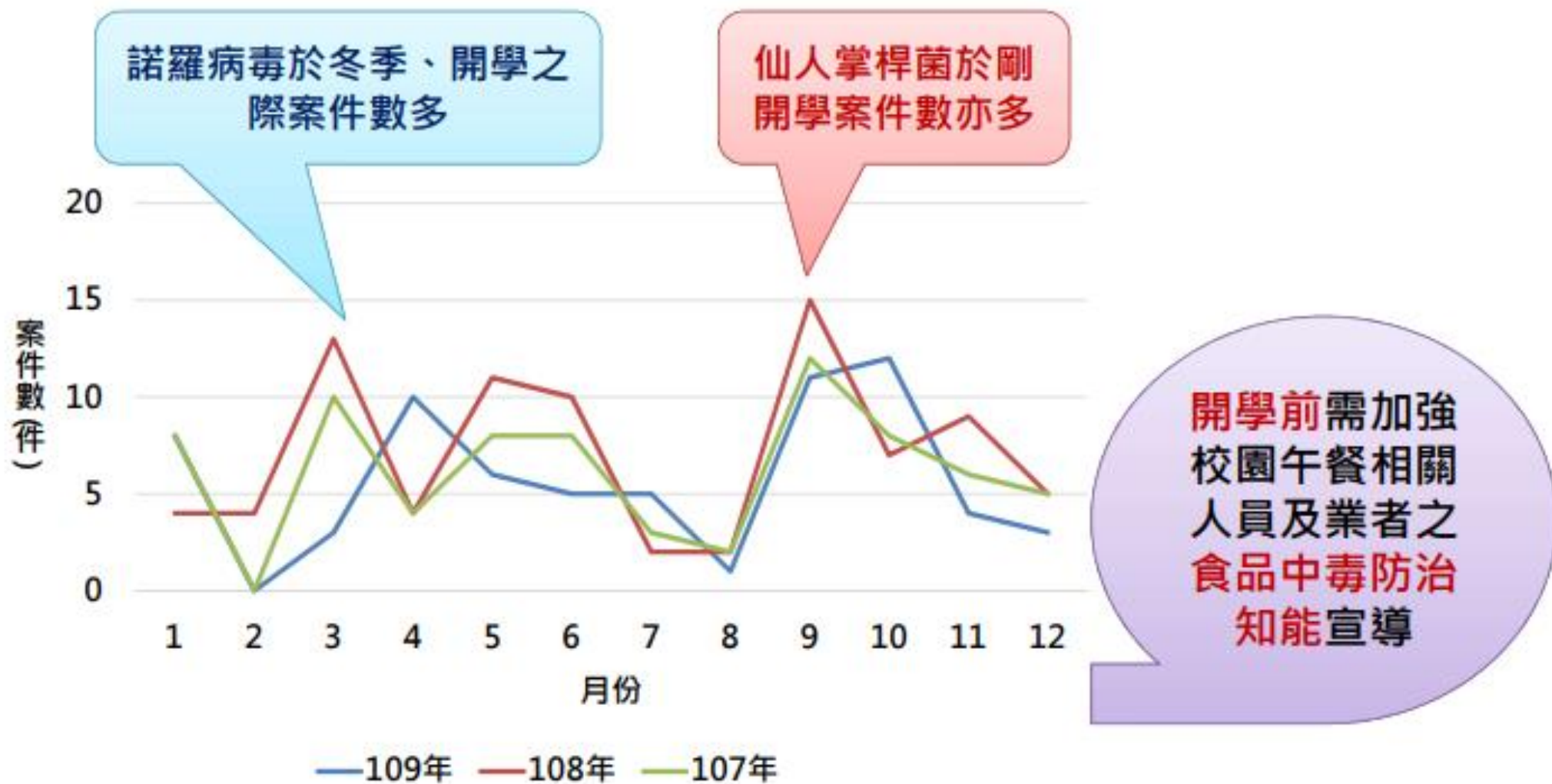


# 校園食品中毒案件發生現況(107-109年)



時間

## 校園食品中毒案件發生月份分析(107-109年)



地點

## 校園食品中毒案件供餐型態分析(107-109年)

- 攝食場所：學校

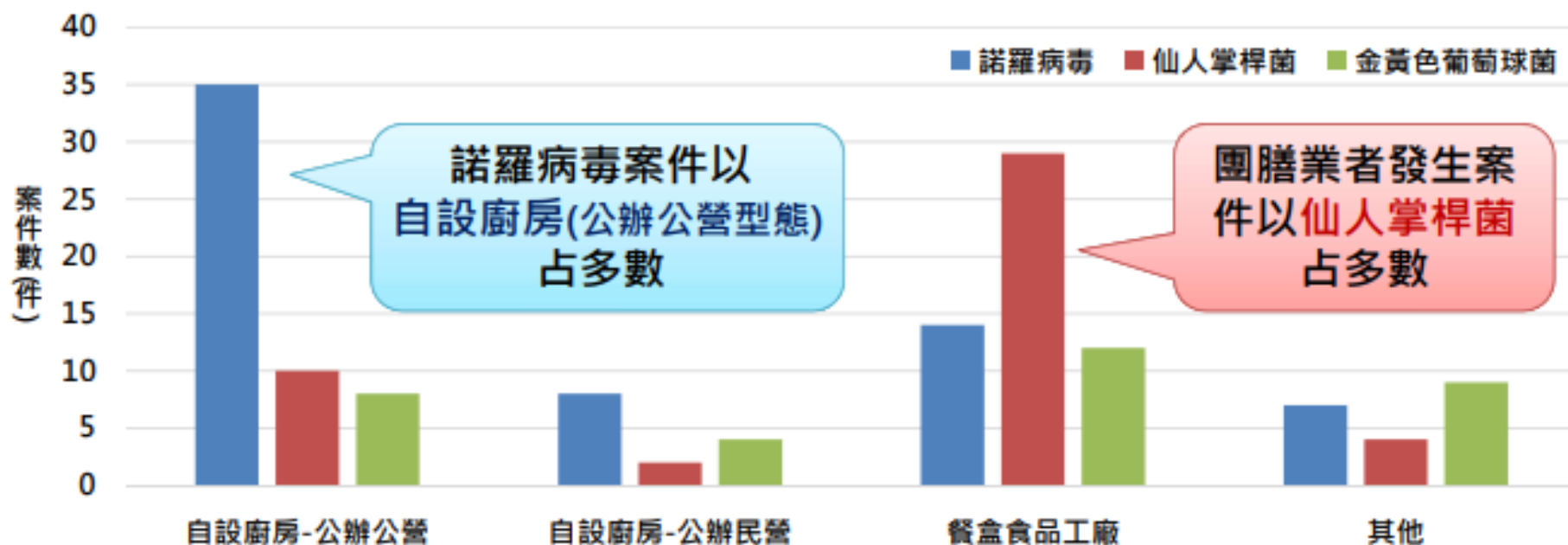
供餐型態	案件數	
自設廚房-公辦公營	80	59
自設廚房-公辦民營		21
食品工廠	74	
外購餐點	46	
課程自製	11	
美食街/福利社	9	
其他(軍校學生、教師研討會餐點、家長自製或愛心午餐)	8	
總計	228	

衛福部持續辦理校園午餐稽查專案，查核校園午餐安全衛生。

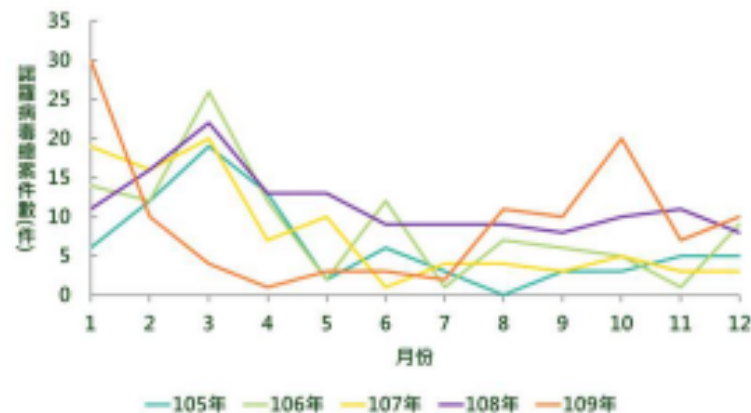
由教育部加強教育師生落實預防食品中毒五要原則；不自行訂購外食。

- 原因食品多為**複合調理食品(盒餐)**造成

# 校園食品中毒案件前三大病因物質 及供餐型態統計(107-109年)



諾羅病毒食品中毒案件多發生於每年11月至隔年3月



## 校園食品中毒案件病因物質分析(107-109年)

病因物質	諾羅病毒	仙人掌桿菌	金黃色葡萄球菌	病原性大腸桿菌	沙門氏桿菌	產氣莢膜桿菌	組織胺	腸炎弧菌	輪狀病毒	不明※	備註
107年	20	17	17	4	1	1	3	0	4	28	*兩種病因物質16案·三種病因物質5案
108年	26	17	12	1	1	2	2	1	0	38	*兩種病因物質14案
109年	18	11	5	1	2	0	0	0	0	36	*兩種病因物質5案

校園食品中毒案件以諾羅病毒、仙人掌桿菌及金黃色葡萄球菌居多

# 台中市近期食品中毒案例

台中學生集體食物中毒破百例 再增1校52人疑  
泡芙出問題

文 | 謝文哲



團膳工廠



台中市3所學校共130名住宿生集體食物中毒，食安處派員前往學校和供膳商採檢，結果最快4週後出爐。(翻攝自台中市政府)

台中文青便當181人食物中毒 確認沙門氏菌肇禍

更新時間：2019/06/20 20:36

餐飲業



便當專賣爆發食物中毒案後停業至今。資料照片

# 中山醫學大學通報OO系學生營隊活動疑似食品中毒案

攝食地點	攝食場所	攝食食品
中山醫學大學 醫學系	學校(外購)	雞腿便當、菠蘿麵包、 紅豆蛋糕捲(再外購)
攝食人數	中毒人數	死亡人數
250	49 ↑	0
患者症狀		潛伏期
腹瀉、腹部不適		19小時
食品檢體	人體檢體	環境檢體
無	廚工檢出 <b>仙人掌桿菌</b>	未檢出

查無因果關係

腹瀉型?

# 台中教育大學通報線上教學期間疑似食品中毒案

攝食地點	攝食場所	攝食食品
國立臺中教育大學 迎曦樓	學校 <b>美食街</b>	<b>快餐便當</b>
攝食人數	中毒人數	死亡人數
150	24 ↑	0
患者症狀		潛伏期
噁心、腹痛、發燒、腹瀉、頭痛、頭暈		5小時(資料不全)
食品檢體	人體檢體	環境檢體
(1)豆腐、洋蔥：檢出 <b>沙門氏桿菌</b> (O7)、 <b>仙人掌桿菌</b> 1,800 CFU/g (2)青菜、滷蛋：檢出 <b>沙門氏桿菌</b> (O7、O9)、 <b>仙人掌桿菌</b> 37,000 CFU/g (3)肉片、肉塊：檢出 <b>沙門氏桿菌</b> (O7、O9)、 <b>仙人掌桿菌</b> 7,200 CFU/g	陰性	未檢出

食品中檢出病原性生物，  
即**違規**。



# 食品中毒之罰責

違規情節	罰則	
<p><b>食品</b>(違反第15條)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑有毒物質或異物。</li> <li>☑染有病原性生物。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎依第44條，處新臺幣<b>6萬元以上2億元以下</b>罰鍰。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎依第49條，致<b>危害人體健康</b>者，處<u>一年以上七年以下</u>有期徒刑，得併科新臺幣1億元以下罰金。</li> </ul>
<p><b>食品業</b>(違反第8條)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑不符合食品良好衛生規範準則（GHP）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎依第44條<b>限期改正</b>。</li> <li>◎屆期不改正，處新台幣6萬元以上2億元以下罰鍰。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◎因過失，處二年以下有期徒刑、拘役或科新臺幣600萬元以下罰金。</li> </ul>



# 歷年食品中毒移送案件分析

通報年別	業者	病因物質	嫌疑食品
108年	○○○便當	沙門氏桿菌	烤蛋
	○○餐盒廠 ○○餐盒廠	仙人掌桿菌 金黃色葡萄球菌	團膳菜餚
	○○海產粥	組織胺	魚肉
	○○魷魷魚羹	組織胺	魚肉
109年	○○豆漿	沙門氏桿菌	肉蛋吐司
	○○餐盒廠	沙門氏桿菌	泡芙
	○○清粥小菜	沙門氏桿菌	滑蛋
	○○便當	沙門氏桿菌	蛋包飯
110年 (至7月)	○○海鮮會館	諾羅病毒	受污染食物
	○○美食台中分公司	諾羅病毒	受污染食物
	○○居酒屋	沙門氏桿菌	玉子燒



移送案件中，病因物質以「沙門氏桿菌」居多(佔6案)，嫌疑食品均為蛋類相關製品；發生場域多為一般餐飲業。



可能原因推測為加熱不足、運送儲存過程中遭受二次汙染及保存條件(溫度、時間等)不當。

## 高風險餐飲業者後續追蹤查驗

針對109(前)年曾被通報之餐飲業者，於110(次)年追蹤查驗

等級		分級依據
高(17家)	1-4級	以有因果關係、食餘檢出病原菌、患者檢出病原菌、就醫人數等條件進行分級。
低(59家)	第5級	明顯與食品無因果關係。

查核項目	第1-4級高風險(17家)		高風險食品抽驗	備註： 第5級低風險(59家) ，列入各類專案或計畫優先輔導稽查(截至110年12月底，已稽查31家，有缺失者均經複查已合格)。
	GHP			
查核結果	10家輔導改善，1家限期改善，經複查合格。	6家歇業。	7件均符合規定。	

## 提升業者自主管理能力



- 110年12月9日辦理「110年臺中市餐盒食品工廠暨餐飲業者衛生管理研習會」1場次。
- 針對現場66人前後測，業者認知有顯著的進步(提升13%)

臺中市近年食品中毒案件人數分析結果，以**學校**為最高。

- 校園營養午餐(團膳)於食餘檢體有檢出之病原菌均為**仙人掌桿菌**。
- **餐盒食品工廠**GHP缺失最主要為廠區及環境衛生管理。

- ✓ **落實環境衛生管理**
- ✓ **製備完成至供膳所費時間**
- ✓ **添購保溫設備**

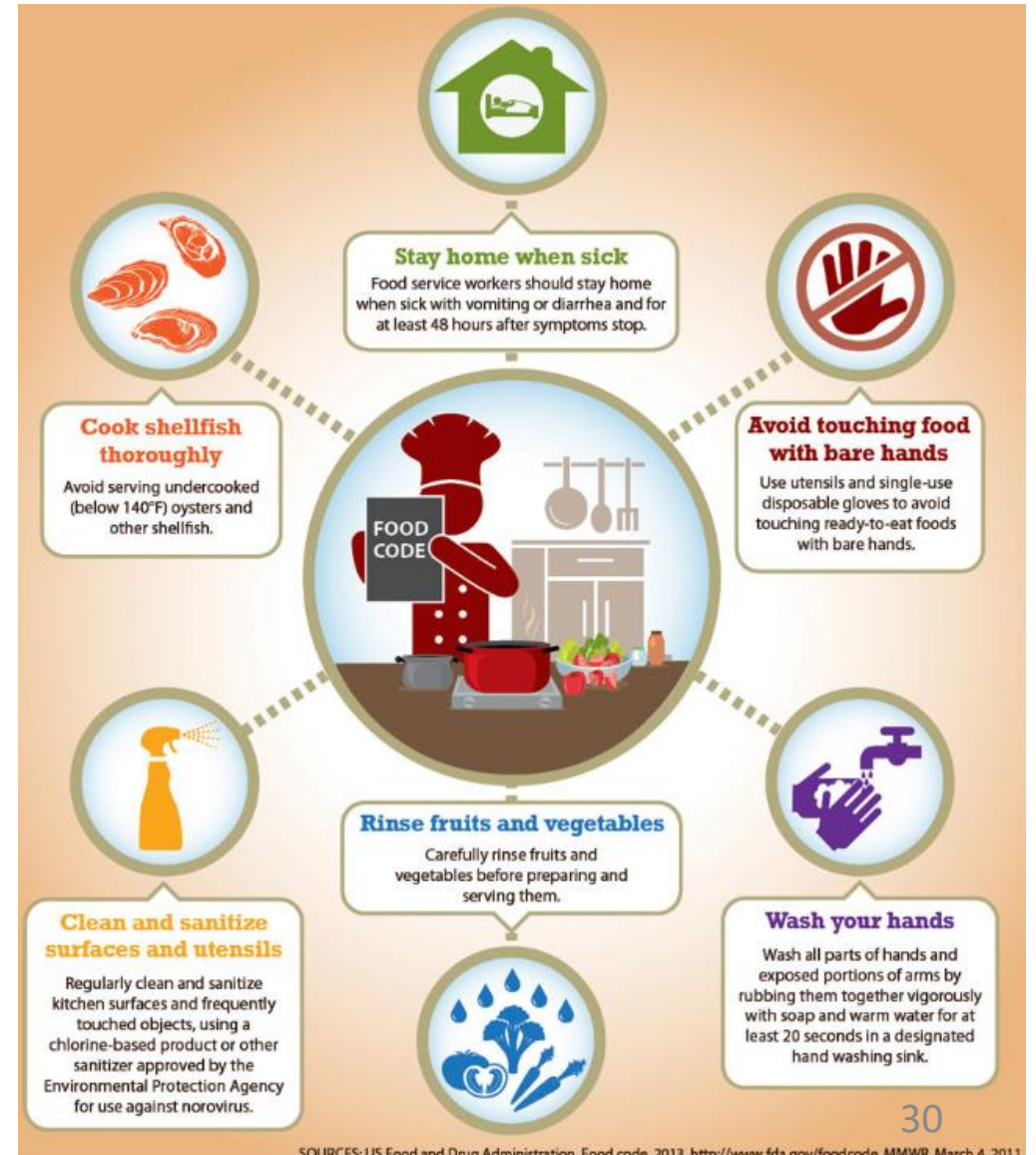
# 報告大綱

- 食品中毒處置流程
- 食品中毒案例分析
- 如何防範食品中毒**
- 食品相關法規提醒



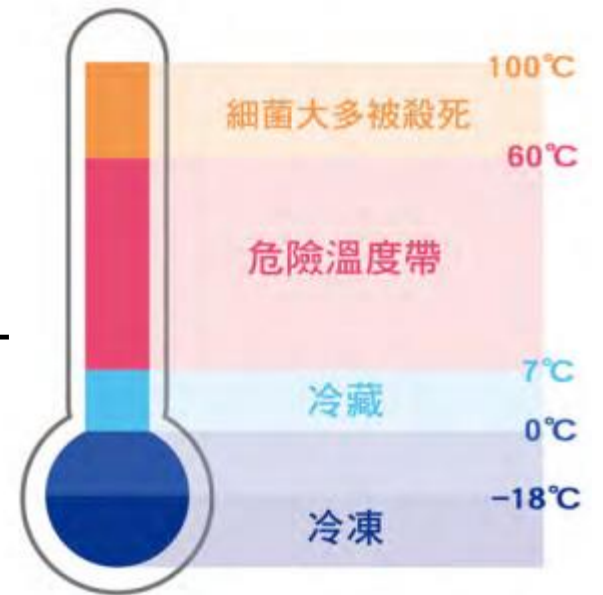
# 諾羅病毒食品中毒預防

- ◆ 貝類水產品需澈底煮熟再食用，切勿追求口感而忽略生食之風險。
- ◆ 勤洗手，特別是在如廁後、進食或者準備餐食之前。
- ◆ 避免生食貝類水產品（如生蠔）等高風險食材。
- ◆ 從業人員應於症狀解除至少48小時後才可上班。



# 仙人掌桿菌食品中毒預防

- ◆ 大量**煮熟米飯**置室溫貯放為最常見之傳染途徑，應避免受到污染(**防止灰塵及病媒**)。
- ◆ 不耐熱，加熱至**80°C經20分鐘**即會死亡，因此食用前應充分加熱。
- ◆ 食物烹調後儘速食用，避免長時間存放於室溫下。如不立即供食，熱藏應**保溫60°C**以上，短期間(兩天內)者，可於**冷藏**保存，避開危險溫度帶；超過兩天者，務必**冷凍**保存。



# 金黃色葡萄球菌食品中毒預防

- ◆ 身體有傷口、膿瘡、咽喉炎、濕疹者，不可直接從事食品製造調理的工作。調理食品時應戴**工作帽** (頭髮不得露出)或**口罩**(同時罩住口鼻)，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。(10°C以下該菌可以生長繁殖，但不會產生毒素；5°C以下該菌生長被抑制，無法繁殖。)
- ◆ 食品調理後，**室溫下**放置食品**不可超過4小時**。



# 沙門氏桿菌食品中毒預防

## 1 挑選適當食材，正確調理，妥善保存

選擇**洗選蛋**(採三段式[獨立敲蛋、逐顆檢查、換碗調理]打蛋法)、經過**滅菌處理的奶製品**、**冷凍屠宰肉品**，且須妥善**冷藏**或**冷凍**。

## 2 充分加熱，儘速食用

使用砧板要逐批清洗，熟食以瓷盤(碗)盛裝，生食改以不銹鋼盤(碗)盛裝，使用中之碗盤、刀具及未清洗過之食材，不可直接置於砧板上。

## 3 生熟食分開處理，防止交叉汙染

食物的中心溫度須達**70°C以上** (尤其是**雞蛋與家禽肉類**)，細菌才易被消滅。建議食品調製後在室溫下不要放置超過2小時，夏天(室溫超過32°C)勿放置超過1小時。

# 如何預防食品中毒-五要原則

## 要洗手

調理時，手部要清潔，傷口要包紮。



## 要新鮮

食材要新鮮，用水要衛生。



## 要低溫保存

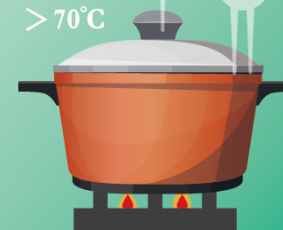
保存低於7°C，室溫下不宜久置。



生熟食器具應分開，避免交互汙染。

## 要生熟食分開

>70°C



食品中心溫度應超過70°C。

## 要徹底加熱

# 廚房從業人員5重點



- 一年一次健康檢查
- 穿工作衣帽及口罩
- 手部保持清潔
- 個人物品專區放置
- 正確步驟勤洗手

# 食品從業人員年度體檢

健康檢查證明書(供食品餐飲業用)

貼 近 三 個 月 相 片	姓名	出生 年月 日	年 月 日
	住址		
	身份證字 號	性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女
	檢查日期	年 月 日	
檢 查 項 目	結 果		蓋 關 防
身 高	公分		
體 重	公斤		
手部皮膚病			
A 型肝炎 Anti-HAV IgM 抗體 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 Anti-HAV IgG 抗體 <input type="checkbox"/> 陽性 <input type="checkbox"/> 陰性 <input type="checkbox"/> 如提具 A 型肝炎免疫力證 明者，得免驗此項			
出疹、膿瘡			
結核病 (X光)			檢 查 醫 師
明 疾			
傷 寒			
總 評			

注意事項:

1. 本證明未蓋關防及相片騎縫章者無效。
2. 受檢人應自行貼妥最近正面脫帽照片。
3. 食品從業人員應每年至醫院檢查，證明應保存壹年。
4. 上述檢查項目為餐飲從業人員之必要項目，其他項目各單位可試視需求自行增加。

- 新進食品從業人員應先經**醫療機構**健康檢查合格後，始得聘僱；雇主每年應主動辦理健康檢查至少一次。
- 食品從業人員經醫師診斷罹患或感染**A型肝炎**、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、**結核病**、**傷寒**或其他可能造成食品污染之疾病，其罹患或感染期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。

# 洗手好時機



- ✓ 製作餐食前
- ✓ 生、熟食製作交替時
- ✓ 任何可能造成手部污染的活動後

(ex. 拿取垃圾、撿拾掉落物、擦桌椅)



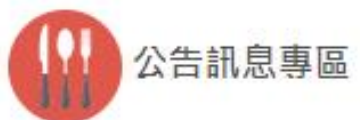
酒精已成為常備消毒用品之一，使用時要避免接觸眼、口、鼻，「**擦抹**」也比直接噴灑的消毒效果更好！

另外也要注意，腸病毒、諾羅病毒等用酒精消毒效果不好，環境許可的狀況下常以肥皂正確洗手可以擁有更全面的保護喔~

# 食品製備衛生5原則



1. 冷藏7°C以下  
冷凍-18°C以下
2. 冰箱上層放熟食  
冰箱下層放生食
3. 器具區分生、熟食用途
4. 清潔、消毒用品專區放置
5. 食材管理先進先出



## 辦訓單位查詢

- |        |   |           |
|--------|---|-----------|
| 全部 ▶   | 【焦點訊息】110年度「FDA優良廚師」與「FDA新秀廚師」選拔活動之甄選說明會加開2場次，歡迎踴躍... | 110/04/22 |
| 政府公告 ▶ | 【焦點訊息】110年度「FDA優良廚師」與「FDA新秀廚師」選拔活動之甄選說明會加開2場次，歡迎踴躍... | 110/04/07 |
| 焦點訊息 ▶ | 【焦點訊息】歡迎踴躍報名參加110年度「FDA優良廚師」與「FDA新秀廚師」選拔活動之甄選說明會      | 110/03/17 |
|        | 【焦點訊息】108年度「惜食愛物巧烹煮-享受美食愛地球」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!         | 108/11/26 |
|        | 【焦點訊息】108年度FDA優良廚師暨新秀廚師得獎名單公布囉!                       | 108/07/04 |
|        | 【政府公告】本署「中華民國廚師證書資訊管理系統」自107年6月15日起，正式更名為「食品衛生安全課程... | 107/06/07 |
|        | 【焦點訊息】106年度「巧烹時鮮安心吃」FDA優良廚師年菜教學影片公布囉!                 | 106/12/08 |
|        | 【焦點訊息】歡迎下載「巧烹時鮮安心吃」106年FDA優良廚師年菜食譜!                   | 106/12/04 |
|        | 【焦點訊息】公布「辦理廚師證書業務收費規定」，請各廚師證書核發公(工)會參考辦理              | 106/05/31 |

更多公告訊息..

## 個人時數查詢

現在位置：從業人員學習護照

衛生講習

HACCP講習

\*身分證

講習日期  ... ~  ...

查 詢

產製時數清單

NO	講習類別	講習日期	課程名稱	時數	主辦單位
----	------	------	------	----	------

註：

- 1.本資料僅供查詢個人參與課程情形，近期參與之課程時數資料可能因尚未經衛生主管機關核可，而暫未顯示。
- 2.本資料為動態更新，且本署保有資料最終修正與調整之權力。



# 報告大綱

- 食品中毒處置流程
- 食品中毒案例分析
- 如何防範食品中毒
- 食品相關法規提醒**



# 食品安全衛生管理法

## ✓第6條

**醫療機構**診治病人時發現有疑似食品中毒之情形，應於**二十四小時**內向當地主管機關報告。

# 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

## ✓第21條

**學校**發現有疑似食品中毒情形時，應採緊急救護措施，**必要時**，將患者**送醫檢查治療**，並儘速通知其家屬或緊急聯絡人。

前項情形並應**同時通報**、**聯繫及協助**當地衛生主管機關處理，並儘速向主管機關提出處理報告。**(校安通報)**

# 食品安全衛生管理法

## ✓第15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、作為贈品或公開陳列：

三、有毒或含有有害人體健康之物質或異物。

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。

## 【食品安全衛生管理法施行細則】

第5條 ...有毒，指食品或食品添加物含有天然毒素或化學物品，而其成分或含量對人體健康有害或有害之虞者。

第6條...染有病原性生物者，指食品或食品添加物受病因性生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者。

# 食品安全衛生管理法

## ✓第41條

直轄市、縣（市）主管機關為確保食品...，得執行下列措施，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕：

...

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**。

# 學校餐廳廚房員工消費合作社衛生管理辦法

## ✓第10條

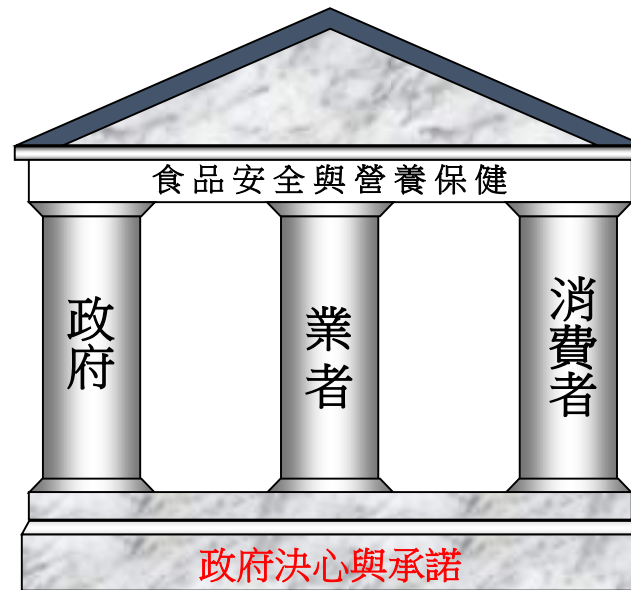
學校採**盒餐供餐**者，應保留盒餐樣本至少一份；採**非盒餐供餐**者，每餐供應之菜式，屬高水活性、低酸性之菜餚應至少各保留一份。保留之食品應標示日期、餐別，置於攝氏**7度**以下，**冷藏保存48小時**，以備查驗。  
**(如何留樣)**

## ✓第16條

...辦理**外購**盒餐食品或**團體**膳食，應...將當日訂購之食品各隨機抽存一份，包覆保鮮膜，標示日期，餐別及廠商名稱，立即置於攝氏**7度**以下，**冷藏48小時**，以備查驗，並應防範遭受污染。**(如何留樣)**

# 政 府

具有國際觀的管理者



食品業者  
自主管理的業者

消費者  
健康理性的消費者

健康快樂  
健康快樂

李慶三  
2008

