

113年

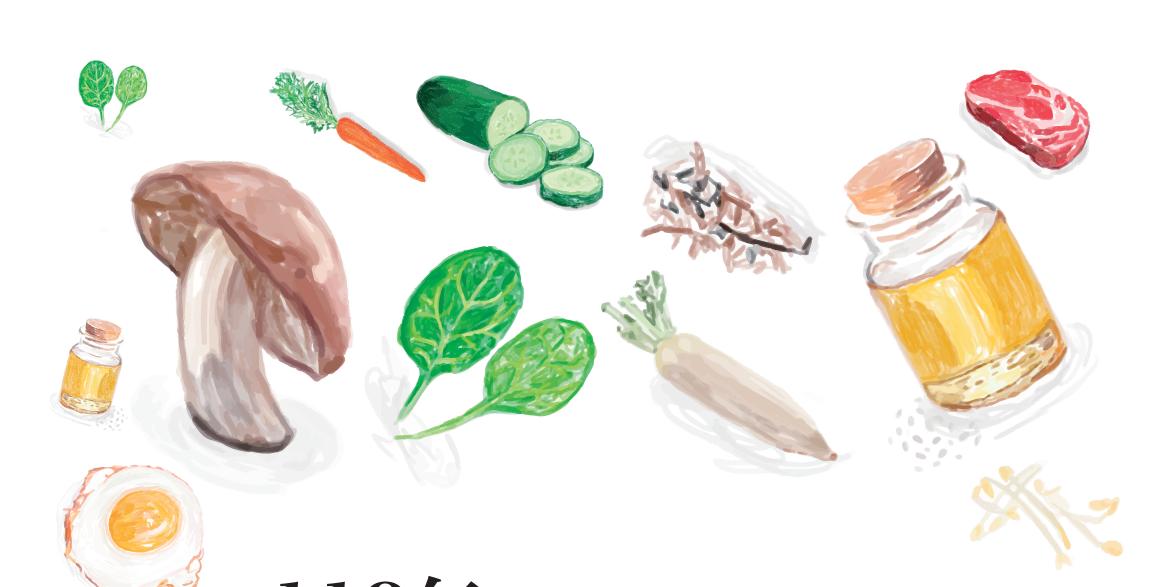
# 食品中毒

發生與防治年報





食藥署防治食品中毒專區



# 113年 食品中毒 發生與防治年報



# 序 言

## Foreword

食品安全是守護全民健康與生活品質的重要基石。隨著全球化發展、氣候變遷及飲食型態多元化，食品供應鏈風險日益複雜，食品安全管理須更加科學化、系統化。2025年世界食品安全日主題「食品安全：科學在行動中」（Food Safety: science in action）正提醒我們，科學不僅是理論基礎，更應融入治理實踐，形塑全民信任的食安體系。

過去十餘年間，臺灣經歷多起重大食品安全事件，促使食品藥物管理署（以下簡稱食藥署）積極推動「風險評估、風險管理、風險溝通」三位一體的食品安全防護架構。食品中毒防治工作正是該體系不可或缺的一環，從日常對民眾的宣導、事件調查到風險溝通，皆需依循科學原則，並透過跨部門協作與民眾參與，強化防護韌性。

風險評估方面，食藥署持續建構完善的食品中毒監測系統，精進病原物質分析能力，提升事件研判與趨勢掌握的準確性。風險管理方面，強化食品業者落實良好衛生規範（GHP）準則、推動智慧化監控工具應用。風險溝通方面，致力深化與民眾之互動，推廣「食安進校園」、「食安進社區」等行動計畫，運用多元媒介將科學知識轉化為易於理解與落實的生活準則。

食品安全的推動是一項長期且全民共築的工程。未來，食藥署將持續秉持「科學治理、行動落實、透明溝通、全民信任」的理念，與中央及地方衛生單位、食品業者及廣大消費者攜手合作，共同打造更科學、更具韌性、更值得信賴的食品安全管理體系，確保國人餐桌安全，守護每一餐的安心與健康。

署長

姜至剛

謹識

中華民國114年12月

# 目 錄

## Contents

### Chapter 1

#### 113 年食品中毒案件發生情形

- |    |                     |
|----|---------------------|
| 8  | 一、月份別發生狀況           |
| 10 | 二、攝食場所分類狀況          |
| 11 | 三、食品被污染或處置錯誤之場所分類狀況 |
| 13 | 四、病因物質分類狀況          |
| 15 | (一)病毒性食品中毒發生情形      |
| 17 | (二)細菌性食品中毒發生情形      |
| 19 | 五、原因食品分類狀況          |



# 目 錄

## Contents

## Chapter 2

### 食品中毒病因物質介紹及案例

#### 一、病毒類

23	輪狀病毒
26	諾羅病毒
29	A型肝炎病毒

#### 二、細菌類

31	金黃色葡萄球菌
34	仙人掌桿菌
36	腸炎弧菌
38	沙門氏桿菌
40	病原性大腸桿菌
42	肉毒桿菌
44	產氣莢膜桿菌
46	李斯特菌
48	霍亂弧菌
50	唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型
52	阪崎腸桿菌
54	曲狀桿菌

#### 三、植物性天然毒

56	綠褶菇
58	布雷白環蕈
61	擬灰花紋鵝膏
63	姑婆芋
65	大花曼陀羅
67	斷腸草
69	夾竹桃
71	杜鵑
73	海檬果
75	油桐花果實

#### 四、動物性天然毒

78	組織胺
80	河豚毒素
82	熱帶性海魚毒
84	蟾蜍
86	蛤蚌毒素
88	藍環章魚

#### 五、寄生蟲

90	海獸胃線蟲
93	庫道蟲
95	廣東住血線蟲
97	有鉤條蟲
99	無鉤條蟲

# 目 錄

## Contents

### 附錄

- 102 | 附錄一、民國 70 年至 113 年食品中毒發生狀況
- 108 | 附錄二、衛生福利部疑似食品中毒事件處理流程
- 109 | 附錄三、食品中毒案件聯絡機關電話

## 113年 食品中毒案件發生情形



- |    |                 |
|----|-----------------|
| 8  | 一、月份別發生狀況       |
| 10 | 二、攝食場所分類狀況      |
| 11 | 三、食品被污染或處置錯誤的場所 |
| 13 | 四、病因物質分類狀況      |
| 15 | (一)病毒性食品中毒發生情形  |
| 17 | (二)細菌性食品中毒發生情形  |
| 19 | 五、原因食品分類狀況      |

## 113年食品中毒案件發生情形

### 一、月份別發生狀況

臺灣113年全年共發生1,750件食品中毒案件，影響人數達9,045人，其中造成10人死亡。相較於112年633件案件(患者數5,196人)，113年的案件數與受影響人數皆明顯上升，推測可能與疫情後活動恢復、群聚用餐增加有關。

113年以4月的通報案件數最多，共276件(患者數1,448人)；其次為12月，共178件(患者數748人)，可能與清明與年末期間聚餐頻繁、大量備餐等情形有關，增加食品處理不當與群聚感染的機會。亦推測為寶林茶室食品中毒事件之影響，全民食品中毒意識提升，導致醫療院所或民眾向衛生單位通報的案件量增加。

為降低食品中毒的風險，建議民眾在準備或享用餐食時，應注意食品的保存與衛生。保存溫度方面，熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏。熟食之熱藏溫度需保持在60°C以上，如降至60°C以下時應儘速食用。如欲放入冰箱冷藏備用，請於2小時內及時冷藏，確保食品安全。

The infographic features a central illustration of a man thinking, with a speech bubble asking '我們該如何預防食品中毒？' (How should we prevent food poisoning?). To the left, an older man with glasses and a book, holding a megaphone, says '簡單三步驟——加熱、冷藏、衛生！' (Three simple steps—Cooking, Refrigeration, and Hygiene!). The infographic is divided into three main sections: **加熱** (Cooking), **冷藏** (Refrigeration), and **衛生** (Hygiene). Each section contains an icon and a descriptive text. The **加熱** section shows a pot on a flame with a thermometer reaching 70°C. The **冷藏** section shows an open refrigerator. The **衛生** section shows icons of hands being washed, a cup and utensils, and a mask and gloves. A summary at the bottom right states: '保持手部、器具、環境清潔，避免交叉污染' (Keep hands, utensils, and environment clean to prevent cross-contamination).

加熱	冷藏	衛生
熟食加熱超過70°C，殺死細菌	冷藏低於7°C，減緩細菌生長	保持手部、器具、環境清潔，避免交叉污染

通報案件數

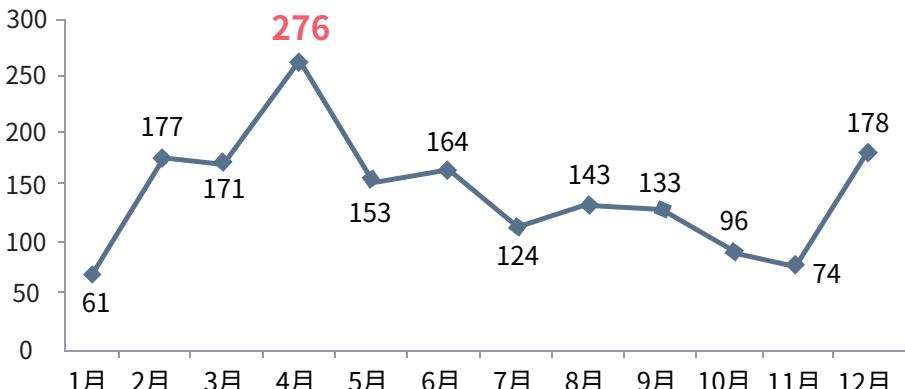


圖1-1、113年每月食品中毒通報案件數

通報患者數

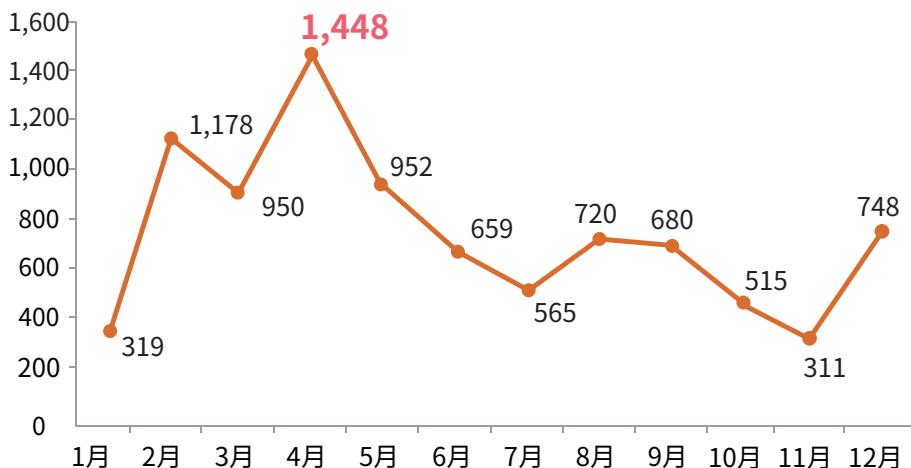


圖1-2、113年每月食品中毒通報患者數

## 113年食品中毒案件發生情形

### 二、攝食場所食品中毒狀況

根據臺灣113年食品中毒案件的統計資料，全年共1,750件通報案件，患者數達9,045名，並造成了10人死亡。其中供膳之營業場所(如餐廳、便當店等)通報案件數最多，共1,282件，患者人數高達5,752人，並造成6人死亡。其次為自宅，共通報268件，造成863人中毒，其中4人死亡。學校亦為高風險場所之一，共通報74件，患者數共1,186人，無死亡案例。整體而言，食品中毒事件仍以集體供餐場所為大宗，建議食品業者加強供膳製備流程的衛生管理，注意製備後的交叉污染風險與保存條件，以避免造成大規模食品中毒事件。

#### 通報案件數



圖1-3、113年各攝食場所食品中毒通報案件數

#### 通報患者數

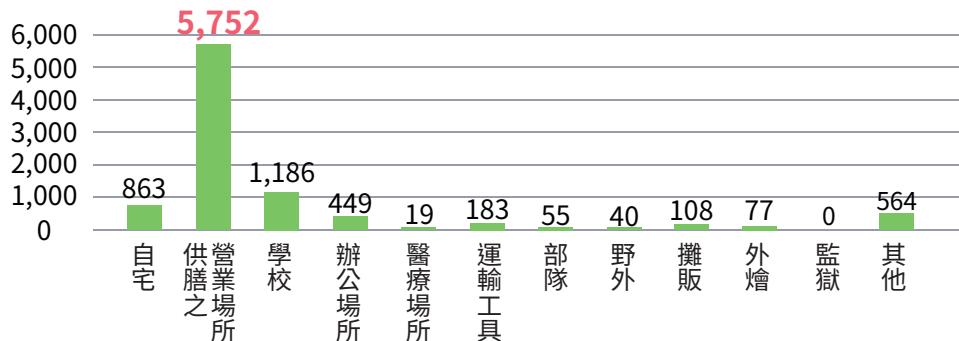


圖1-4、113年攝食場所食品中毒通報患者數

### 三、食品被污染或處置錯誤之場所

處置錯誤是指需冷藏(凍)原料或熱藏食品,未依食品良好衛生規範(GHP)準則之規定貯放於適當溫度,造成微生物孳生,引發食品中毒。

113年臺灣食品中毒案件,依據食品被污染或處置錯誤之場所進行分類,統計結果如表1-1,在已知場所中,以供膳之營業場所(如餐廳、便當店)通報案件最多,共36件,影響人數達549人,其中6人死亡。其次為自宅,共通報3件,患者16人,造成4人死亡。因此,無論是在供膳場所還是居家自煮,皆應重視食品的儲存條件與環境衛生,確保食材在適當溫度下保存,以降低食品中毒風險。



表1-1、113年食品中毒通報案件食品被污染或處置錯誤之場所分類統計

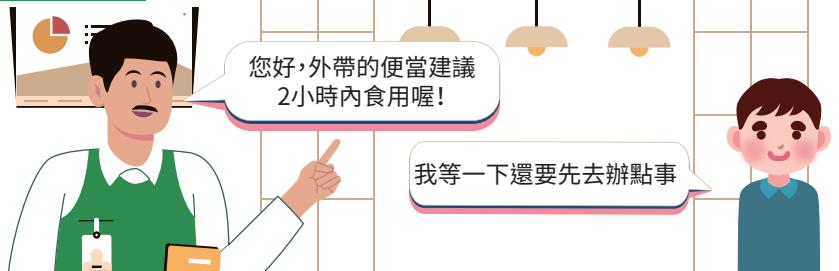
場所	案件數(件)	患者數(人)	死亡數(人)
自宅	3	16	4
供膳之營業場所	36	549	6
學校	0	0	0
辦公場所	0	0	0
醫療場所	0	0	0
食品工廠	0	0	0
攤販	1	2	0
販賣地點	0	0	0
部隊	2	8	0
原料食品採集場所	0	0	0
野外	0	0	0
外燴	0	0	0
監獄	0	0	0
其他*	1	1	0
不明場所	1,707	8,469	0
通報總計	1,750	9,045	10

\*其他：1件為漁船



## 如何避免在自家發生食品中毒？

### 外帶餐點



建議您裝進保溫袋，回家後盡快食用或冷藏儲存

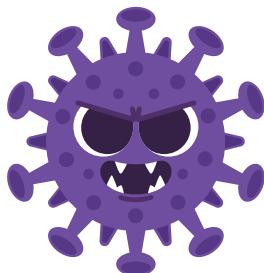


### 自家烹煮



## 四、病因物質分類狀況

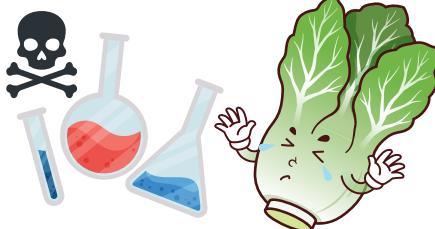
113年食品中毒案例之病因物質分類統計結果如表1-2所示，病因物質判明之案件共計777件。其中，以病毒類占比最高(73.7%)，尤以諾羅病毒為最常見，共計562件，患者人數達3,634人。其次為細菌性食品中毒(33.6%)，其中以仙人掌桿菌引起的患者數最多，計有929人(87件)。在與天然毒素相關的案件中，以組織胺為主，共發生2件、患者129人。而化學性物質引起之食品中毒則以農藥污染為主，共通報1件、12人。提醒民眾，諾羅病毒仍是最常見的食品中毒原因，易經由飛沫、不潔手部或污染食物傳播。民眾應注意飲食衛生，勤洗手及避免生食，並留意食材來源與保存方式，以降低中毒風險，保障自身與家人健康。



細菌也不甘示弱

細菌類中，以仙人掌桿菌最活躍！

共有 87件、929人中毒

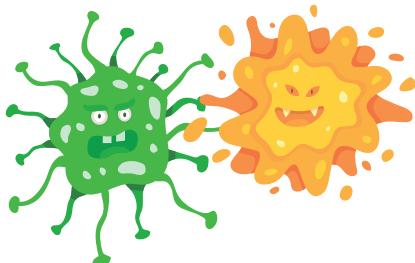


諾羅病毒來襲！

病毒類奪冠，諾羅病毒最猖狂！

共計562件

3,634人中毒



化學物質不容忽視

農藥殘留引發中毒事件也上榜！

雖僅 1起，但12人中毒仍須警惕！

貼心提醒～

為了家人的健康，  
我們一起養成好習慣～



表1-2、食品中毒案件病因物質分類統計表(民國113年)

病因物質	案件數(件)	患者數(人)	死者數(人)
通報總計	1,750	9,045	10
病因物質判明合計 <sup>1</sup>	777	5,580	10
細菌	小計 <sup>2</sup>	261	2,412
	腸炎弧菌	55	388
	沙門氏桿菌	30	558
	病原性大腸桿菌	24	174
	金黃色葡萄球菌	90	827
	仙人掌桿菌	87	929
	肉毒桿菌	0	0
	其他 <sup>3</sup>	2	39
化學物質	小計	1	12
	農藥	1	12
	重金屬	0	0
	其他	0	0
天然毒	小計	11	153
	植物性	6	19
	麻痺性貝毒	0	0
	河豚毒	3	5
	組織胺	2	129
	黴菌毒素	0	0
其他 病因物質	其他	0	0
	小計 <sup>4</sup>	573	3,710
	諾羅病毒	562	3,634
	輪狀病毒	12	79
病因物質不明合計		973	3,465
			0

1. 病因物質判明合計，為扣除重複計數之值，細菌與病毒共同引起之案件共有68件，患者數共580人；細菌與天然毒共同引起之案件共有1件，患者數共127人。
2. 細菌之小計，為扣除重複計數之值，2種細菌共同引起之案件共有21件，患者數共405人；3種細菌共同引起之案件共有3件，患者數共49人。
3. 細菌之其他，包含霍亂弧菌1件，患者數4人；邦克列酸1件，患者數35人，死者數6人。
4. 病毒之小計，為扣除重複計數之值，2種病毒共同引起之案件共有1件，患者數共3人。

## (一) 病毒性食品中毒發生情形

113年度通報病毒性食品中毒案件共573件，影響人數達3,710人，顯示病毒性中毒為全年性風險，尤以冬季與春季較為嚴重。通報數以4月(90件)與2月(89件)最高。患者人數則集中於2月(796人)、4月(580人)與3月(467人)，顯示部分群聚事件可能造成大量感染。12月的案件與患者數亦有上升，顯示病毒性中毒與氣溫較低之季節密切相關，尤以諾羅病毒為主，該病毒具高度傳染力，常透過飛沫、受污染食品、飲水或不潔手部傳播。為降低風險，餐飲業者應落實員工衛生管理與環境清潔，定期消毒設備與餐具，並要求勤洗手、配戴口罩與定時更換手套；民眾則應選擇衛生條件良好的用餐地點，並將食材澈底洗淨煮熟，避免食用生冷食品，以防病毒感染。

**表1-3、113年度各月份病毒性食品中毒案件數及患者數**

攝食月份	案件數(件)	患者數(人)
1月	19	133
2月	89	796
3月	57	467
4月	90	580
5月	40	274
6月	55	286
7月	25	126
8月	30	158
9月	37	188
10月	33	196
11月	24	128
12月	74	378
通報總計	573	3,710

## 113年食品中毒案件發生情形

### 通報案件數

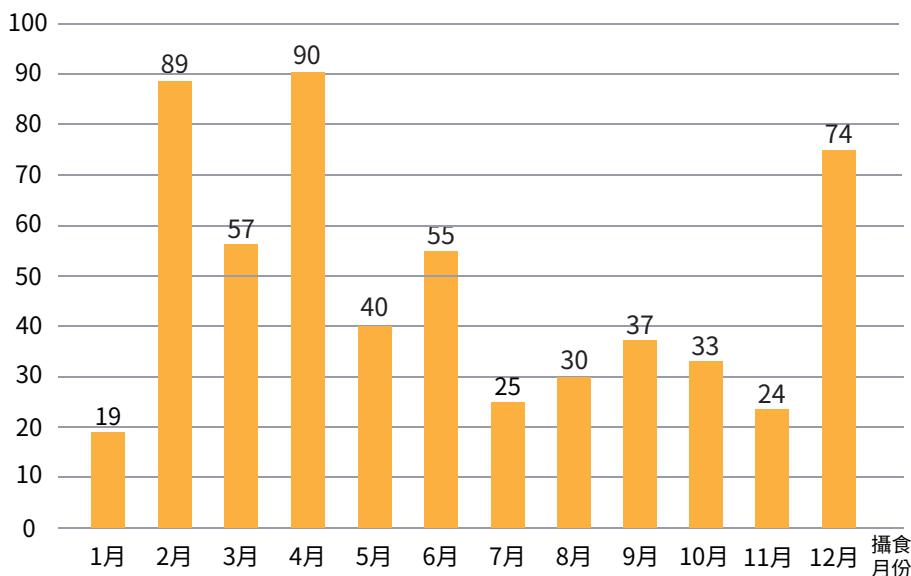


圖1-5、113年度各月份病毒性食品中毒發生通報案件數

### 通報患者數

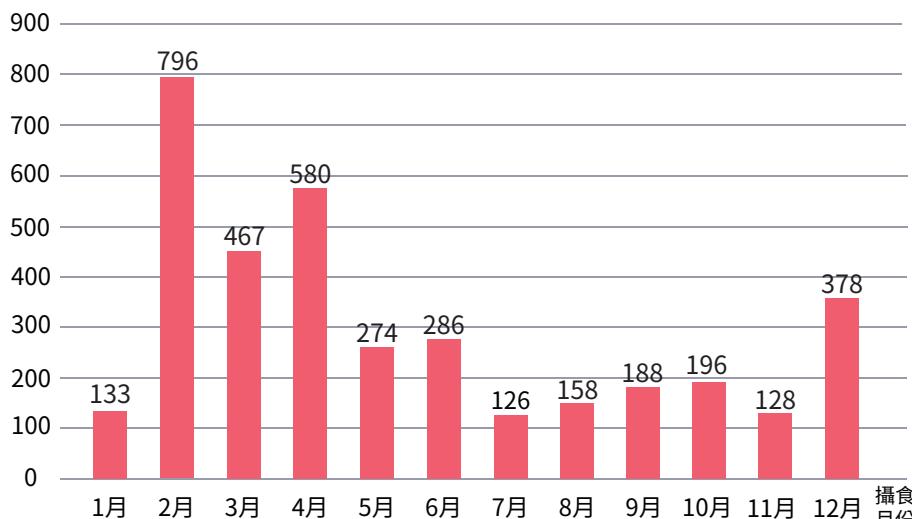


圖1-6、113年度各月份病毒性食品中毒發生通報患者數

## (二)細菌性食品中毒發生情形

113年度通報細菌性食品中毒案件共261件，影響人數共2,412人，全年皆有通報紀錄，顯示細菌性中毒為全年性風險，尤以春夏之交至初秋為高發期。案件數以5月(32件)、7月(31件)、8月(30件)及9月(30件)最多，患者人數則以5月(414人)、4月(332人)及8月(309人)為主，顯示氣溫升高有利細菌孳生與傳播，特別容易在保存、烹調或供膳過程中產生交叉污染等問題。常見致病菌如沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌等，可能存在於未煮熟的肉類、蛋類、乳品、水產品或受污染的食材中。為預防細菌性中毒，餐飲業者應嚴格控管食材保存溫度，避免長時間於室溫下放置，並確實執行生熟食分開處理與器具清洗消毒作業。民眾應選擇衛生良好的餐飲環境，食品充分加熱再食用，冷藏食品亦應留意保存條件與保存期限，以降低中毒風險。

**表1-4、113年度各月份細菌性食品中毒案件數及患者數**

攝食月份	案件數(件)	患者數(人)
1月	5	95
2月	13	272
3月	17	96
4月	29	332
5月	32	414
6月	28	156
7月	31	205
8月	30	309
9月	30	253
10月	15	102
11月	9	77
12月	22	101
通報總計	261	2,412

## 113年食品中毒案件發生情形

### 通報案件數

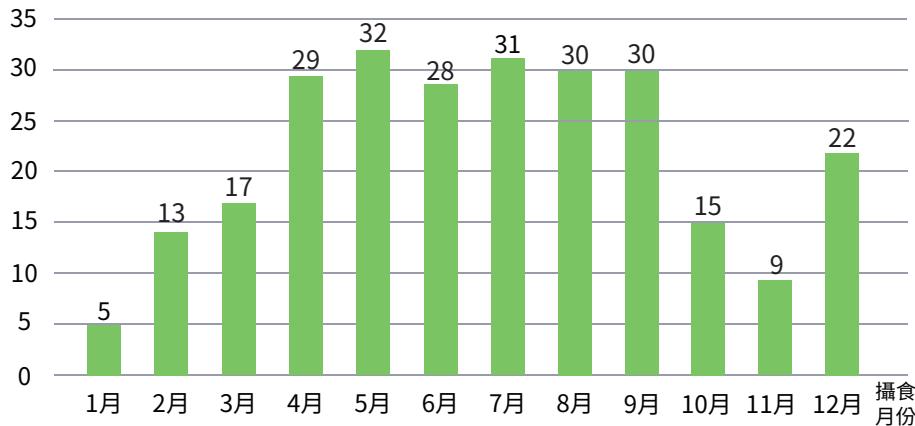


圖1-7、113年度各月份細菌性食品中毒發生通報案件數

### 通報患者數

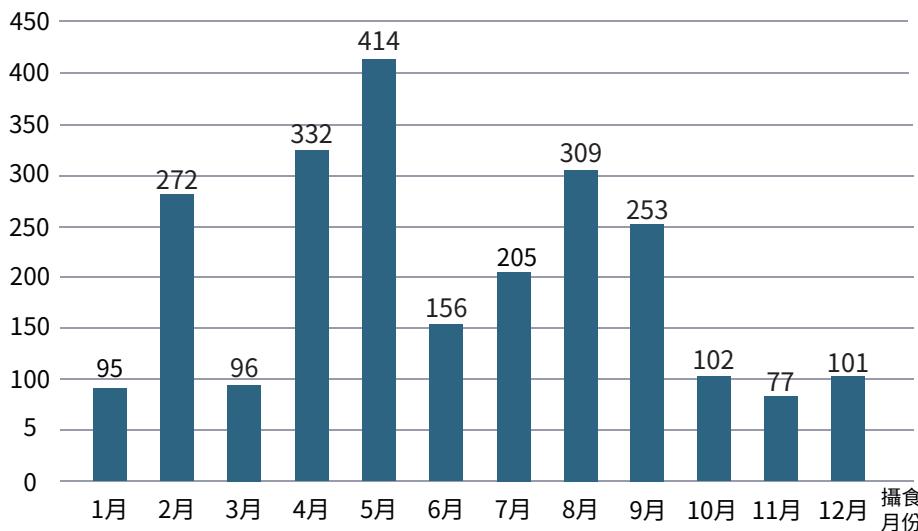


圖1-8、113年度各月份細菌性食品中毒發生通報患者數

## 五、原因食品分類狀況

113年度中毒原因食品通報案件數為1,750件，判明件數為1,478件，分類統計結果如表1-5。原因食品判明案件中，以其他食品中的特定餐別1,192件最高，患者數共5,758人，其次為特定食品177件，患者數616人，及複合調理食品55件，患者數520人。

**表1-5、食品中毒案件原因食品分類統計表(民國113年)**

原因食品	案件數(件)	患者數(人)	死者數(人)
<b>通報總計</b>	<b>1,750</b>	<b>9,045</b>	<b>10</b>
<b>原因食品判明合計<sup>1</sup></b>	<b>1,478</b>	<b>7,847</b>	<b>10</b>
<b>小計</b>	<b>19</b>	<b>194</b>	<b>0</b>
<b>貝類</b>	<b>12</b>	<b>54</b>	<b>0</b>
<b>水產</b>	<b>3</b>	<b>131</b>	<b>0</b>
<b>河豚</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>0</b>
<b>其他<sup>2</sup></b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>
<b>水產加工品</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>肉類及其加工品</b>	<b>11</b>	<b>227</b>	<b>0</b>
<b>蛋類及其加工品</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>0</b>
<b>乳類及其加工品</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
<b>穀類及其加工品</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>0</b>
<b>小計</b>	<b>9</b>	<b>168</b>	<b>0</b>
<b>蔬果類及其加工品</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>0</b>
<b>其他<sup>3</sup></b>	<b>6</b>	<b>162</b>	<b>0</b>
<b>糕餅、糖果類</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>盒餐、桶餐類</b>	<b>12</b>	<b>476</b>	<b>0</b>
<b>複合調理食品</b>	<b>55</b>	<b>520</b>	<b>10</b>
<b>小計</b>	<b>1,369</b>	<b>6,374</b>	<b>0</b>
<b>其他食品</b>	<b>特定餐別<sup>4</sup></b>	<b>1,192</b>	<b>5,758</b>
	<b>特定食品<sup>5</sup></b>	<b>177</b>	<b>616</b>
<b>原因食品不明合計</b>	<b>272</b>	<b>1,198</b>	<b>0</b>

<sup>1</sup>.原因食品判明合計，為扣除重複計數之值，水產品與蔬果類及其加工品共同引起之案件有1案，患者數共127人；肉類及其加工品與蔬果類及其加工品共同引起之案件有1案，患者數共17人；肉類及其加工品與複合調理食品共同引起之案件有1案，患者數共2人；蔬果類及其加工品與複合調理食品共同引起之案件有1案，患者數共4人。

<sup>2</sup>.水產之其他，包含蝦子1案，患者數4人。

<sup>3</sup>.蔬果及其加工品之其他，包含毛豆1案，患者數2人；生菜1案，患者數27人；青菜1案，患者數17人；蔥花1案，患者數5人；姑婆芋1案，患者數4人；油桐花果實2案，患者數9人。

<sup>4</sup>.經衛生局飲食調查，患者疑似食用之食品來自同一餐。

<sup>5</sup>.經衛生局飲食調查，患者疑似食用之食品為相同食品。

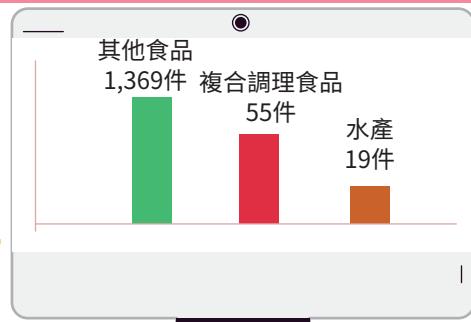


看起來好吃，小心暗藏危機！



熟食、海鮮、生菜，看起來安全，但你知道來源風險嗎？

113年最多食品中毒來自這些類別，你吃過的都上榜！



這些我都以為沒問題耶...  
原來容易出問題的是這些！



常見地雷：食物久放、生熟未分、溫度控管失誤。



吃得安心，  
還是得多留意細節！



# 預防食品中毒 五要二不原則

## 五要

### 要洗手



料理前要洗手,如果有傷口應該先包紮好。

### 要新鮮



食材要趁新鮮食用,  
用水要衛生。

### 要生熟分開



生、熟食及器具分開存放,  
避免交叉污染!!

### 要澈底加熱



加熱時,食品中心溫度  
達70°C以上。

### 要注意保存溫度



存放溫度需低於7°C;經烹調或易腐敗食品,  
建議存放於5°C以下,室溫下不宜久置。

## 二不



不飲用山泉水



不食用不明的動植物

## 食品中毒病因物質 介紹及案例

### 一、病毒類

- |    |        |
|----|--------|
| 23 | 輪狀病毒   |
| 26 | 諾羅病毒   |
| 29 | A型肝炎病毒 |

### 二、細菌類

- |    |              |
|----|--------------|
| 31 | 金黃色葡萄球菌      |
| 34 | 仙人掌桿菌        |
| 36 | 腸炎弧菌         |
| 38 | 沙門氏桿菌        |
| 40 | 病原性大腸桿菌      |
| 42 | 肉毒桿菌         |
| 44 | 產氣莢膜桿菌       |
| 46 | 李斯特菌         |
| 48 | 霍亂弧菌         |
| 50 | 唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型 |
| 52 | 阪崎腸桿菌        |
| 54 | 曲狀桿菌         |

### 三、植物性天然毒

- |    |        |
|----|--------|
| 56 | 綠褶菇    |
| 58 | 布雷白環蕈  |
| 61 | 擬灰花紋鵝膏 |
| 63 | 姑婆芋    |
| 65 | 大花曼陀羅  |
| 67 | 斷腸草    |
| 69 | 夾竹桃    |
| 71 | 杜鵑     |
| 73 | 海檬果    |
| 75 | 油桐花果實  |

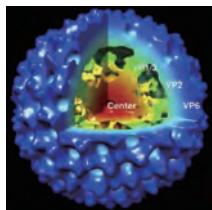
### 四、動物性天然毒

- |    |        |
|----|--------|
| 78 | 組織胺    |
| 80 | 河豚毒素   |
| 82 | 熱帶性海魚毒 |
| 84 | 蟾蜍     |
| 86 | 蛤蚌毒素   |
| 88 | 藍環章魚   |

### 五、寄生蟲

- |    |        |
|----|--------|
| 90 | 海獸胃線蟲  |
| 93 | 庫道蟲    |
| 95 | 廣東住血線蟲 |
| 97 | 有鉤絛蟲   |
| 99 | 無鉤絛蟲   |

# 輪狀病毒 Rotavirus



圖片來源:Hauser, et al.  
(Comput Struct Biotechnol J)

飯前便後要洗手，  
輪狀病毒不入口！

## Q1. 輪狀病毒是什麼？

輪狀病毒是一種常見的胃腸道病毒，主要引起嬰幼兒嚴重腹瀉，全球每年造成大量住院與脫水病例。主要經由糞口途徑傳播，可能透過受污染的食物、水或接觸患者排泄物感染，具高度傳染性與環境耐受力。

## Q2. 食品中毒的原因？

輪狀病毒主要存在於感染者(尤其是嬰幼兒)的糞便中，透過糞口途徑傳播，或是透過飲用、進食受污染的水或食物而傳染。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為12-48小時，症狀可能持續3-8天；通常會自行痊癒。
2. 主要症狀包括：嘔吐、噁心、腹瀉、腹痛、發燒、脫水等。

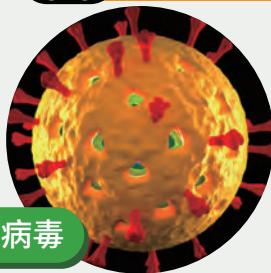
## Q4. 怎麼預防？

1. 透過接種疫苗預防感染。
2. 保持良好的個人衛生及環境整潔。
3. 食品或及飲用水於攝取前需確保來源清潔。
4. 食品加工烹調應遵循「生熟食分開」、「澈底煮熟」等要點，並儘速食用或儲存在安全溫度下。

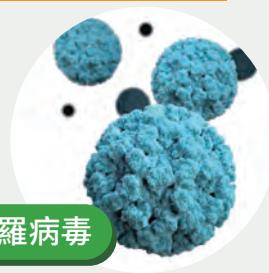




## 輪狀?諾羅?兩者比一比!



輪狀病毒



諾羅病毒

圖片來源:Amimo, et al. (*Front. Immunol.*)

圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

- 感染嬰幼兒為主
- 粪口傳染
- 導致嚴重腹瀉、發燒
- 感染各年齡層
- 粪口傳染
- 導致嘔吐、輕微腹瀉

攝食地點	臺灣彰化縣 (2024年)	烏干達共和國姆皮吉區 (2023年)
攝食場所	供膳之營業場所	嬰兒之家
攝食人數	5	103
中毒人數	4	23
死亡人數	0	1
潛伏期	2.5-5小時(可能由腸炎弧菌引起)	不明
患者症狀	嘔吐、腹瀉、腹痛	急性腹瀉、嘔吐等
攝食食品	複合調理食品	不明
食品檢體	1件食品檢體檢出腸炎弧菌	不明
人體檢體	2件患者檢體檢出輪狀病毒	23件患者檢體檢出輪狀病毒 (6件確認/17件疑似)
原因食品	水產品	不明
病原物質	病毒-輪狀病毒、細菌-腸炎弧菌	病毒-輪狀病毒
食品被污染 處置錯誤場所	供膳之營業場所	不明
案件處理措施	限期改善、輔導改善	送醫治療、衛生衛教



## 只有嬰幼兒要小心輪狀病毒？

吃飯前要先洗手，  
小心輪狀病毒感染！

我們成年人應該  
不用擔心吧！



調查發現，是廚師將病毒  
傳播到餐點上。



輪狀病毒為糞口途徑傳播，  
不注意衛生就可能會被感染！

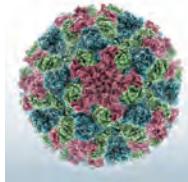


那我要趕快去把手  
洗乾淨才比較安全！



- 輪狀病毒不只是嬰幼兒的事！
- 飲食衛生 × 手部清潔，是預防關鍵！

# 諾羅病毒 Norovirus



圖片來源:British Broadcasting Corporation, BBC

諾羅病毒具高度傳染性，透過食品、水或接觸受污染的物品而造成傳播，導致群聚性腸胃炎！

## Q1. 諾羅病毒是什麼？

1. 諾羅病毒是一種傳染性極強的病毒，只要極少量的病毒顆粒就會造成感染，是造成病毒性腸胃炎流行的主要原因之一。
2. 病毒可在體內迅速繁殖並排出體外，透過糞口途徑進一步擴大傳播。
3. 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

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 攝取受諾羅病毒污染的食品或水，且未經充分加熱而引發食品中毒。
2. 設備或器具遭病毒污染，未經妥善清潔與消毒，再用於處理即食食品，造成交叉污染。
3. 感染者的飛沫、嘔吐物或排泄物，未切實清潔消毒，接觸後導致感染。

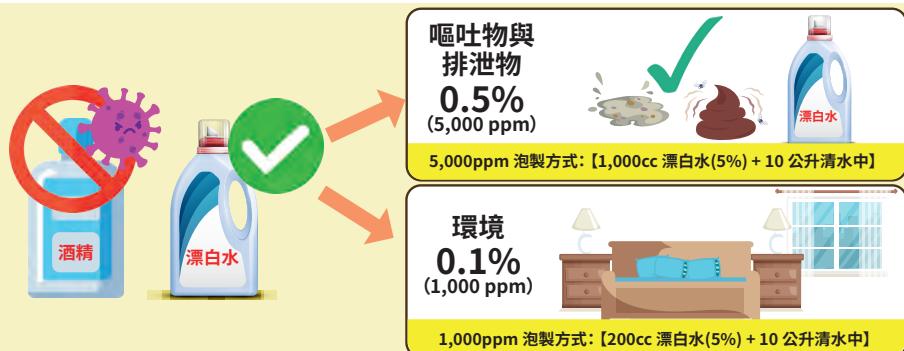
## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約12-48小時出現症狀，症狀通常會持續1-3天，之後就會逐漸痊癒。
2. 感染後可能出現噁心、嘔吐、腹瀉、腹絞痛、頭痛、發燒及肌肉痠痛等症狀。
3. 所有年齡層皆有感染風險，其中年幼兒童常出現較明顯的嘔吐情形。



## Q4. 怎麼預防?

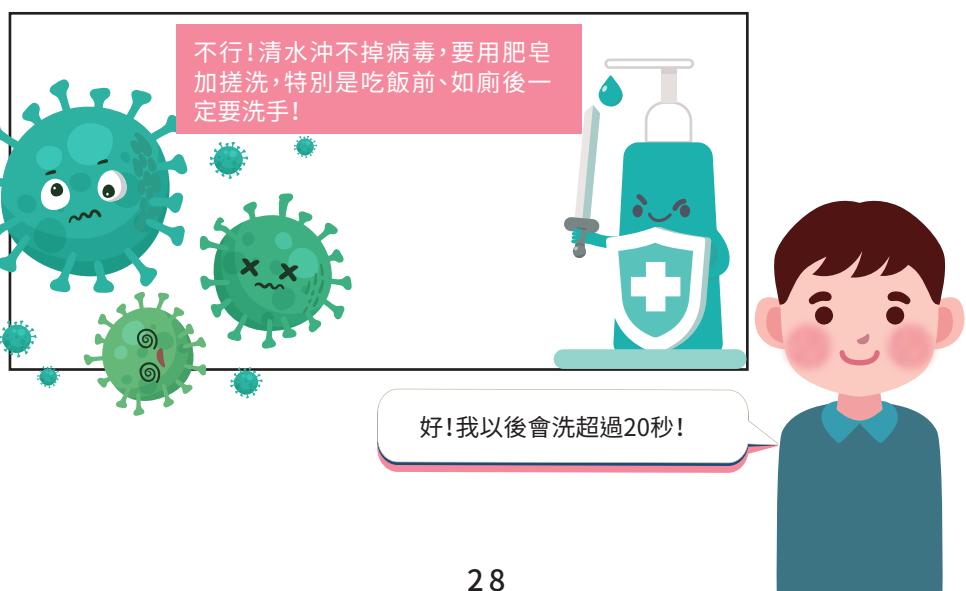
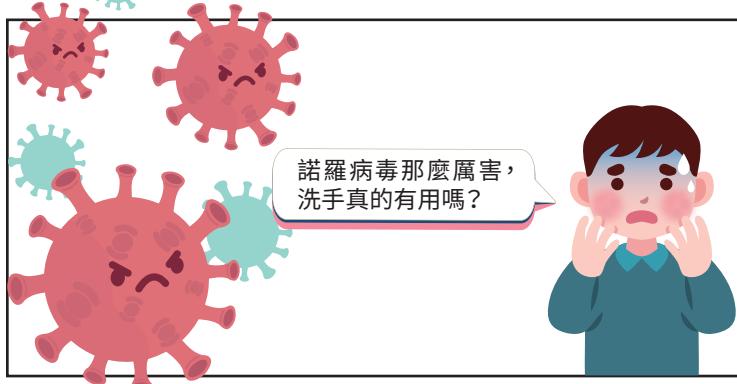
1. 食品煮熟、飲用水煮沸，不生食、生飲。
2. 飯前、如廁後勤洗手，維持個人衛生。
3. 餐飲從業人員應保持清潔，感染後症狀解除至少48小時後再上班。
4. 酒精無法將諾羅病毒殺滅，建議使用熱水或漂白水消毒，嘔吐物與排泄物用0.5%(5,000 ppm)的漂白水來消毒，環境則用0.1%(1,000 ppm)來消毒。



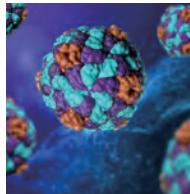
攝食地點	臺灣桃園市(2024年)	香港(2025年)
攝食場所	供膳之營業場所	供膳之營業場所
攝食人數	17	135
中毒人數	5	21
死亡人數	0	0
潛伏期	32-33小時	24-42小時
患者症狀	噁心、腹瀉	嘔吐、腹瀉和發燒
攝食食品	複合調理食品	團體餐食
食品檢體	1件食品檢體檢出諾羅病毒	不明
人體檢體	2名患者檢體檢出諾羅病毒	8位患者檢體檢出諾羅病毒
原因食品	水產品	團體餐食
病因物質	病毒-諾羅病毒	病毒-諾羅病毒
食品被污染 處置錯誤場所	供膳之營業場所	供膳之營業場所
案件處理措施	製造者被行政處分， 處以罰鍰	香港食安中心和廣東省當局繼續密切聯繫和作出適 當跟進



## 洗手真的能預防諾羅病毒嗎？



# A型肝炎病毒 Hepatitis A virus



圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

A型肝炎病毒專找人類麻煩！

以人類為唯一宿主，常藏身於受污染的食品或水中，一旦吃進肚，病毒便悄悄潛入在體內，恐引發急性肝炎。

## Q1. A型肝炎病毒是什麼？

A型肝炎病毒是一種無包膜、直徑約27奈米的單股RNA病毒，隸屬於微小核糖核酸病毒科(Picornaviridae)，對人類具有高度感染性。病毒會隨患者糞便排出，進而污染環境中的水源、作物及食品，成為傳播的主要來源。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. A型肝炎病毒主要經由糞口途徑傳播，病毒進入體內後，會隨血液循環進入肝臟，在肝細胞內大量複製並造成感染。隨後免疫系統被啟動，T細胞與自然殺手細胞(NK cells)開始攻擊肝細胞，導致肝臟發炎與損傷。
2. A型肝炎患者的糞便可能含有病毒，進而污染水源、環境或食品。一旦攝入受污染的食品或水，就可能引發A型肝炎。
3. 常見的感染來源包括未充分清洗的蔬果、由感染者接觸或製備的即食食品(如冷盤、三明治、沙拉等)，以及生長於污染水域的魚貝類。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. A型肝炎潛伏期為15~50天，中位數28天，症狀通常持續數週至1個月。並非每位感染者都會出現症狀，其中成人比兒童更易出現症狀。
2. 常見症狀包括腹瀉、噁心、胃痛、嘔吐、深色尿液或灰白色糞便、食慾不振、疲倦、關節疼痛、發燒、皮膚或眼睛發黃(黃疸)等。大多數人可完全康復，僅極少數會出現肝衰竭，以年長者及患有慢性肝病者風險較高。

## Q4. 怎麼預防？

1. **注意個人衛生：**用餐前、備餐前及如廁後應澈底洗手，降低病毒傳播與食入風險。
2. **確保食品安全：**食材應清洗乾淨並澈底加熱，飲用水應經煮沸，避免野外生飲山泉水。
3. **接種A型肝炎疫苗：**餐飲業者、旅遊者及慢性肝病患者等高風險族群應預先接種疫苗，提升保護力。



## 科普小知識：預防勝於治療，認識A肝疫苗！

### 1. A型肝炎疫苗安全性高、效果佳：

- 接種第1劑約95%以上可產生抗體
- 完成2劑接種可維持長達20年以上的保護力

### 2. 接種對象與方式：

- 適用年齡：出生滿1年以上的幼兒、兒童與成人
- 接種劑次：共2劑(2劑間至少間隔6個月)



攝食地點	荷蘭 (2024年11月至2025年2月)
攝食場所	不明
攝食人數	不明
中毒人數	24
死亡人數	無
潛伏期	28-50天
患者症狀	嚴重疲倦、發燒、腹部不適或黃疸
攝食食品	冷凍藍莓
食品檢體	患者家中存放的2包冷凍藍莓中檢出A型肝炎病毒
人體檢體	不明
原因食品	冷凍藍莓
病因物質	病毒-A型肝炎病毒
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理設施	荷蘭政府立即進行感染源與產品流向調查，提醒出現症狀者應就醫並告知曾食用冷凍藍莓；產品公司也發布回收通知，呼籲停止食用該批產品

# 金黃色葡萄球菌

## *Staphylococcus aureus*



圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

金黃色葡萄球菌，耐熱又頑強，  
食品安全的隱形敵人

### Q1. 金黃色葡萄球菌是什麼？

金黃色葡萄球菌廣泛存在人體與環境中，約有25–40%的人可能帶菌，為常見的化膿菌，能經由皮膚傷口引發感染，也可能感染乳牛導致生乳與肉品受污染。此菌具高度抗性，能在乾燥、高鹽、低水分環境中生存，並產生耐熱腸毒素(Enterotoxin)，造成食品中毒風險。

### Q2. 食品中毒的原因？

金黃色葡萄球菌可能經由受污染的原料或作業人員的手部進入食品，若食品保存條件不當，細菌便可能迅速繁殖至 $10^5$ - $10^9$ CFU/g，並產生具耐熱性的腸毒素，即使經加熱處理也無法完全破壞這些毒素。人們一旦食用遭污染的食品，便可能因腸毒素的作用而出現食品中毒症狀。

### Q3. 潛伏期及常見症狀？

金黃色葡萄球菌引起的食品中毒潛伏期為30分鐘至8小時，一般為2~4小時。臨床症狀包括噁心、嘔吐及腹瀉，症狀嚴重程度會因個體對毒素的敏感度及攝入量不同而有所差異。

### Q4. 怎麼預防？

1. 製備食品前及進食前，應以洗手乳或肥皂確實洗手。
2. 手部若有傷口，應避免處理食品或妥善包紗並配戴手套。
3. 餐具、砧板、鍋具等器具使用後應以清潔劑清洗。
4. 生肉、海鮮和雞蛋應與熟食分開放置，避免交叉污染。
5. 食品應充分加熱，烹煮和復熱時加熱至食品中心溫度達75°C以上。
6. 熟食應儘速食用完畢，若無法立即食用，應儘快冷藏至5°C以下或保溫在60°C以上，以防細菌孳生。

## 食品中毒常見病因物質介紹及案例【細菌類】



攝食地點	臺灣高雄市(2024年)	日本青森縣八戶市(2023年)
攝食場所	供膳之營業場所	不明
攝食人數	2	不明
中毒人數	2	554
死亡人數	0	0
潛伏期	3小時	金黃色葡萄球菌:0.5-6小時 仙人掌桿菌(產生嘔吐毒素): 0.5-6 小時 仙人掌桿菌(產生腹瀉毒素): 6-15 小時
患者症狀	胃痛、噁心、嘔吐、腹瀉、頭昏	腹瀉、嘔吐、噁心、腹痛
攝食食品	複合調理食品	便當
食品檢體	1件食品檢體檢出金黃色葡萄球菌及其腸毒素	310件食品檢體中,2件檢出具產生腸毒素能力的金黃色葡萄球菌,5件檢出具產生嘔吐毒素能力的仙人掌桿菌
人體檢體	1件人體檢體檢出金黃色葡萄球菌	168件患者糞便檢體中,52件檢出金黃色葡萄球菌(其中41株具產生腸毒素能力),41件檢出仙人掌桿菌(其中31株具產生腹瀉毒素能力)
原因食品	複合調理食品	便當
病因物質	細菌-金黃色葡萄球菌	細菌-金黃色葡萄球菌(腸毒素) 細菌-仙人掌桿菌(嘔吐及腹瀉毒素)
食品被污染 處置錯誤場所	供膳之營業場所	不明
案件處理措施	移送法辦	暫時停止營業



## 預防金黃色葡萄球菌食品中毒



確實洗手



傷口包紮



佩戴手套

### 手部清潔衛生



器具澈底清洗



生熟食分開存放

### 食材製備衛生



烹調至中心溫度70 °C以上，熟食熟藏在60°C以上或冷藏於7 °C以下

### 烹調與儲存溫度



# 仙人掌桿菌 *Bacillus cereus*



圖片來源:Public Health Image Library (PHIL), Center for Disease Control and Prevention (CDC), USA

仙人掌桿菌可產孢子、耐高溫，最愛在米飯中繁殖並釋放毒素，引發食品中毒

## Q1. 仙人掌桿菌是什麼？

仙人掌桿菌廣泛存在泥土、灰塵與空氣中，能在有氧或無氧環境生長。其生長溫度範圍為10-50°C，能在此條件下繁殖並產生毒素。該菌會產生高度耐熱的孢子，可耐受90°C加熱60分鐘，增加食品安全風險。

## Q2. 食品中毒的原因？

- 常見風險食品：嘔吐型多見於米飯與澱粉類食品；腹瀉型則常出現在肉類製品、濃湯、沙拉、乳製品與甜點中。
- 保存不當：食品加熱後若長時間放置於室溫或冷藏不足，易使孢子萌發、菌體增殖並產生毒素。
- 毒素產生：仙人掌桿菌可在食品中繁殖產生嘔吐毒素，或在患者腸道產生腹瀉毒素，導致食品中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

類型	嘔吐型中毒	腹瀉型中毒
發病所需的菌量	$10^5$ - $10^8$ CFU/g	$10^5$ - $10^8$ CFU/g
潛伏期	1-6 小時	6-24 小時
主要的症狀	噁心、嘔吐	腹痛、水樣腹瀉，若感染者抵抗力較弱，可能引發急性肝衰竭

## Q4. 怎麼預防？

- 食品應依實際需求適量製作，烹煮完成後應儘速食用，避免長時間放置。
- 食品烹調後避免長時間存放在7-60°C之間的危險溫度範圍內，應於60°C以上保溫或7°C以下冷藏保存，並縮短存放時間，以降低微生物生長風險。



## 科普小知識：為什麼炒飯容易引發仙人掌桿菌中毒？

傳統炒飯常用冷藏隔夜飯，白飯煮熟後放在室溫太久，仙人掌桿菌就會在飯裡生長並產生毒素。這些毒素非常耐熱，即使經過加熱，毒素仍然會存在，而導致食品中毒。



攝食地點	臺灣高雄市(2024年)	日本(2022年)
攝食場所	學校	供膳之營業場所
攝食人數	2,300	157
中毒人數	43	31
死亡人數	0	0
潛伏期	2-25小時	約1-6小時
患者症狀	發燒、嘔吐	嘔吐、腹痛和腹瀉
攝食食品	複合調理食品	複合調理食品
食品檢體	9件食品檢體檢出仙人掌桿菌、 1件食品檢體檢出金黃色葡萄球菌	無
人體檢體	6件人體檢體檢出諾羅病毒	8件糞便檢體檢出仙人掌桿菌、 2件檢出金黃色葡萄球菌
原因食品	複合調理食品	複合調理食品
病因物質	細菌-仙人掌桿菌、金黃色葡萄球菌、病毒-諾羅病毒	細菌-仙人掌桿菌、 金黃色葡萄球菌
食品被污染 處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	製造者被行政處分，處以罰鍰	送醫治療

# 腸炎弧菌 *Vibrio parahaemolyticus*



圖片來源: Australian Institute of Food Safety

溫暖海水孳養菌群，  
夏季海鮮謹慎食用!!!!

## Q1. 腸炎弧菌是什麼？

1. 腸炎弧菌是造成細菌性腸胃炎的主要病原菌之一，尤以夏季為高發期，常因生食受其污染的海鮮而引發食物中毒事件。
2. 在10°C以下無法生長，且對熱不耐。
3. 喜歡生長在高鹽的環境，最適鹽濃度為2-5%。
4. 每12-18分鐘會增殖一倍，當每克食物含菌量達數十萬，便可能引發食品中毒現象。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 生食受腸炎弧菌污染的海鮮類食品。
2. 當處理遭受腸炎弧菌污染的食材時，若未妥善清潔砧板、刀具、容器或雙手，極易造成交叉污染，進而將病原菌傳播至其他食品。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 潛伏期通常為4-30小時，平均約17小時，多數患者在2-3天內可自然痊癒。
2. 主要症狀包括噁心、嘔吐、腹部絞痛、水樣腹瀉、頭痛、發燒與畏寒。
3. 致死率低於0.1%，但免疫力低者（嬰幼兒、長者、孕婦與免疫低下者）須留意。
4. 對於症狀較重者，建議補充水分與電解質以預防脫水，必要時可考慮使用抗生素治療。

## Q4. 怎麼預防？

1. 避免生食。
2. 海鮮食材要低溫儲放，並儘早食用。
3. 生熟食分開處理並使用專用的刀具、砧板。
4. 雙手及器具要澈底清潔。





## 科普小知識：腸炎弧菌防範！

1. 腸炎弧菌常藏在海鮮中，尤其是生食。
2. 夏季氣溫高，細菌活躍，吃了沒煮熟的海鮮可能引發腹痛和腹瀉。
3. 海鮮要低溫保存，處理後記得洗手和器具！

最好的預防方式就是煮熟再吃！



攝食地點	臺灣桃園市(2024年)	澳洲 (2021年9月-2022年1月)
攝食場所	供膳之營業場所	不明
攝食人數	17	不明
中毒人數	14	268
死亡人數	0	0
潛伏期	10-30小時	4-55小時
患者症狀	腹瀉、發燒、腹痛、噁心、畏寒	腹瀉、腹痛、噁心、嘔吐、發燒、頭痛
攝食食品	複合調理食品	牡蠣
食品檢體	1件食品檢體檢出 金黃色葡萄球菌	採集南澳洲 Coffin Bay 地區 生產的牡蠣，與人類檢體中檢 出的菌株相符
人體檢體	3件人體檢體檢出腸炎弧菌	1件人體檢體檢出腸炎弧菌
原因食品	複合調理食品	牡蠣
病因物質	細菌-腸炎弧菌及 金黃色葡萄球菌	細菌-腸炎弧菌
食品被污染 處置錯誤場所	供膳之營業場所	養殖場
案件處理措施	製造者被行政處分， 處以罰鍰	主管機關發布緊急召回命令及 養殖戶被要求實施腸炎弧菌控 制計畫

# 沙門氏桿菌 *Salmonella* spp.



圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention(CDC), USA

隱形殺手潛伏餐桌，沙門氏桿菌快速繁殖，為世界各地造成食品中毒、住院和死亡的主要原因之一。

## Q1. 沙門氏桿菌是什麼？

沙門氏桿菌是一種常見的腸道致病菌，屬於革蘭氏陰性桿菌，主要存在於動物和人體內。通常透過受污染的食品或水傳播，是引起食品中毒的重要原因。易發生在7-10月，氣候溫暖的季節。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 常見引發食品中毒之食品為受污染的畜肉、禽肉、鮮蛋、乳品、魚肉煉製品等動物性食品。
2. 食用受污染水清洗的生菜、生熟食交叉污染的食品，或未經充分加熱的食品，如生肉、生蛋及未殺菌乳品，皆可能因加熱溫度不足以殺滅細菌而引發食品中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 多數患者出現腹瀉、胃痙攣和發燒等症狀，嚴重可能引起高燒、疼痛、嗜睡、皮疹等。
2. 發病潛伏期為6小時-10天，一般多為6-48小時出現症狀，多數人在4-7天內可自行康復，無需治療。
3. 5歲以下兒童、65歲以上長者及免疫力低下者，可能出現嚴重症狀，需醫療介入或住院治療。

## Q4. 怎麼預防？

1. 經常洗手、清潔器具和工作檯面。
2. 生肉、家禽和海鮮要需與不需加熱的熟食食品分開保存。
3. 食品應充分加熱，建議加熱至60°C持續20分鐘，或煮沸5分鐘以上。
4. 熟食及易腐敗菜餚應及時冷藏，熟食之熟藏溫度需保持在60°C以上，如欲放入冰箱冷藏備用，請於2小時內及時冷藏，請勿於室溫下解凍食品，確保食品安全。



## 小心沙門氏桿菌！餐桌上的隱形殺手



攝食地點	臺灣新北市(2024年)	美國(2024年)
攝食場所	供膳之營業場所	自宅
攝食人數	6	不明
中毒人數	6	93
死亡人數	0	0
潛伏期	12-24小時	不明
患者症狀	噁心、嘔吐	腹瀉、發燒、腹部絞痛
攝食食品	複合調理食品	盒裝雞蛋
食品檢體	1件食品檢體檢出沙門氏桿菌	禽舍環境樣本檢出沙門氏桿菌
人體檢體	2件人體檢體檢出沙門氏桿菌	人體檢體檢出沙門氏桿菌
原因食品	複合調理食品	盒裝雞蛋
病因物質	細菌-沙門氏桿菌	細菌-沙門氏桿菌
食品被污染處置錯誤場所	供膳之營業場所	禽舍
案件處理措施	移送法辦	全數回收

# 病原性大腸桿菌

## *Enteropathogenic Escherichia coli*



圖片來源:Center for Disease Control and Prevention (CDC), USA

食用含有生蔬菜或碎肉的食品要小心，少量細菌也足以引起疾病

### Q1. 病原性大腸桿菌是什麼？

大腸桿菌普遍存在於動物與人類的腸道中，多數屬於無害的正常菌叢，但仍有部分菌株具有致病能力，稱為致病性大腸桿菌。其中，腸毒素型大腸桿菌 (Enterotoxigenic *E. coli*, ETEC)、腸致病型大腸桿菌 (Enteropathogenic *E. coli*, EPEC)、腸侵襲型大腸桿菌 (Enteroinvasive *E. coli*, EIEC) 與腸出血型大腸桿菌 (Enterohemorrhagic *E. coli*, EHEC)，是最常見經由受污染食物或飲水傳播，並導致食品中毒的菌株類型。

### Q2. 食品中毒的原因？

- 致病性大腸桿菌會隨患者糞便排出體外，若排泄物處理不當，可能污染水源、農作物或食品，一旦人類食用這些受污染的食品或飲用水，就可能感染致病性大腸桿菌，進而引發食品中毒。
- 常見的風險食品包括未經充分加熱的肉類、受糞便污染且未洗淨的生鮮蔬菜等，使用不潔器具處理食材也可能造成交叉污染，使病菌進一步擴散，增加感染風險。

### Q3. 潛伏期及常見症狀？

類型	潛伏期	症狀
ETEC	6-48 小時	水樣腹瀉 (糞便中無血或黏液)、腹部絞痛、低燒、噁心
EPEC	視患者而定	水樣腹瀉、嘔吐及低燒
EHEC	1-10天(通常3-4天)	出血性結腸炎，特徵包括腹部劇烈絞痛、噁心或嘔吐，腹瀉初期為水樣，後期明顯帶血
EIEC	視患者而定	腹部絞痛、腹瀉 (含有血液與黏液)、嘔吐、發燒、發冷

### Q4. 怎麼預防？

- 進食前應澈底清潔雙手，並保持良好的個人與環境衛生。
- 避免生熟食交叉污染，生食與熟食應使用不同的器具和砧板處理。
- 食品須澈底加熱，中心溫度應達到 70°C 以上。
- 妥善保存食品，易腐敗食品應冷藏在 5°C 以下，熟食應保持在 60°C 以上。
- 年長者、幼兒與免疫力較弱者不宜食用生肉、生菜等高風險食品。



## 科普小知識：腸出血性大腸桿菌會「人傳人」嗎？

會！但不是空氣傳播！

腸出血性大腸桿菌(如 O157) 主要透過吃進被污染的食品或飲用水而感染。

污染源可能來自：

- 患者的糞便
- 無症狀帶菌者
- 被細菌污染的食物或水



攝食地點	臺灣臺中市(2024年)	美國(2024年)	日本(2019年)
攝食場所	供膳之營業場所	麥當勞餐廳	連鎖烤肉餐廳
攝食人數	9	不明	不明
中毒人數	7	104 (34 人住院)	14
死亡人數	0	1	0
潛伏期	21-51小時	不明	不明
患者症狀	嘔吐、噁心、腹痛、腹瀉、發燒、頭痛	其中4人患溶血性尿毒症	腹瀉、嘔吐
攝食食品	複合調理食品	漢堡	牛橫膈膜
食品檢體	1件食品檢體檢出仙人掌桿菌及病原性大腸桿菌	洋蔥檢出大腸桿菌O168:H8	食品檢體檢出腸出血型大腸桿菌 (O157)
人體檢體	2件人體檢體檢出諾羅病毒	不明	13名患者糞便檢出腸出血型大腸桿菌 (O157)
原因食品	複合調理食品	洋蔥片	牛橫膈膜
病因物質	細菌-仙人掌桿菌、病原性大腸桿菌、病毒-諾羅病毒	細菌-病原性大腸桿菌	細菌-腸出血型大腸桿菌 (O157)
食品被污染 處置錯誤場所	不明	不明	烤肉連鎖店餐廳
案件處理設施	製造者被行政處分，處以罰鍰	全面回收	全面暫停營業

# 肉毒桿菌 *Clostridium botulinum*



圖片來源:Public Health Image Library (PHIL), Center for Disease Control and Prevention (CDC), USA

看似安全的食物，可能藏有致命毒素。肉毒桿菌在密封、缺氧環境中產生神經毒素，攝入後恐導致肌肉麻痺、呼吸困難，甚至死亡。

## Q1. 肉毒桿菌是什麼？

肉毒桿菌是一種革蘭氏陽性厭氧性桿菌，廣泛存在環境土壤、水源及動物糞便中。在不利環境下，會形成高抗性孢子，當進入缺氧、濕潤、pH值偏中性或偏鹼、溫度適合的環境時，便會開始萌發生長，並產生一種極強的神經毒素，導致食品中毒。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 誤食含有肉毒桿菌毒素的食品即可能引發中毒。肉毒桿菌喜歡在缺氧環境中生長，因此受污染且未充分加熱的罐頭食品為主要的風險食品。由於受污染罐頭外觀通常無明顯異常，而容易造成誤食，導致中毒。
2. 肉毒桿菌神經毒素會阻斷人體神經與肌肉間的訊息傳遞，導致肌肉無力，若影響到呼吸肌肉，可能引發呼吸衰竭甚至死亡。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

肉毒桿菌中毒的潛伏期為2小時至8天，通常為12-48小時，症狀成人與嬰兒略有差異。

1. 成人：初期症狀包括複視、視力模糊、眼瞼下垂、說話不清、吞嚥困難、口乾和肌肉無力。若未及時治療，可能導致手腳、軀幹及呼吸肌肉癱瘓。
2. 嬰兒：初期發生便祕症狀，接著為表情呆滯、吸吮無力、哭聲微弱、活動減少、吞嚥困難伴多口水、肌肉無力及呼吸問題。

## Q4. 怎麼預防？

1. 注意食材處理：食材應澈底清洗，並冷藏或冷凍保存，若須自製醃漬、瓶裝、發酵食品或真空包裝食品，應注意調整酸鹼值 ( $\text{pH} < 4.6$ ) 以抑制肉毒桿菌生長，並充分加熱 (至少  $100^\circ\text{C}$ 、10分鐘) 破壞其毒素。
2. 辨識異常食品：若罐頭、瓶裝或真空包裝食品出現膨脹、異味或破損，應立即丟棄，避免食用。
3. 嬰兒避免食用蜂蜜：1歲以下嬰兒避免食用蜂蜜或含蜂蜜的產品，以預防肉毒桿菌中毒。



## 科普小知識：為何嬰兒肉毒桿菌中毒風險高？

嬰兒在斷奶前，腸道內的菌叢尚未穩定，抵抗肉毒桿菌的能力較弱，比斷奶後更容易感染。為了預防嬰兒型肉毒桿菌症，1歲以下的嬰兒應避免食用可能含有肉毒桿菌或其孢子的食物，例如：蜂蜜、玉米糖漿、蔬菜汁等未殺菌食品。



攝食地點	臺灣南部(2024年)	日本新潟(2025年)
攝食場所	住家	住家
攝食人數	1	1
中毒人數	1	1
死亡人數	0	0
潛伏期	約24小時	約13小時
患者症狀	腹痛、腹瀉、眼瞼下垂、吞嚥困難、說話困難、全身無力等	視覺異常、口乾、吞嚥困難、言語不清
攝食食品	疑似過期食品	冷藏熟食
食品檢體	不明	不明
人體檢體	肉毒桿菌毒素	肉毒桿菌毒素
原因食品	過期食品	密封包裝冷藏熟食
病因物質	肉毒桿菌毒素	肉毒桿菌毒素
食品被污染 處置錯誤場所	住家 (有食用過期食品習慣)	住家
案件處理措施	送醫治療	送醫治療

# 產氣莢膜桿菌 *Clostridium perfringens*



分裝冷藏不馬虎，加熱澈底最安心

圖片來源：Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

## Q1. 產氣莢膜桿菌是什麼？

廣泛存在於自然界中，屬於革蘭氏陽性菌厭氧菌，增殖快速，可形成孢子且具耐熱性，部分菌株孢子可在沸水中存活1小時以上，雖屬於腸道正常菌叢，然而，若攝取了大量受其污染的食品，細菌在腸道內產生大量毒素，仍可能引發身體不適。

## Q2. 食品中毒的原因？

食品未澈底加熱、餐後長時間放置室溫或冷卻過慢，高風險食品為牛肉、禽肉及其製品（如燉菜、肉汁等）。



## Q3. 潛伏期及常見症狀？

在食用受污染食品後的6-24小時內，出現腹瀉和胃痙攣的症狀，症狀通常持續約1天。

## Q4. 怎麼預防？

1. 烹調溫度須達中心溫度75°C以上，特別是大量製備之食品（如滷肉、炒飯、燉菜）需注意內部溫度。
2. 熟食請於2小時內進行食用、冷藏或保溫。
3. 大量製備之食品分裝成小份快速降溫，冷卻後立即放入冰箱（7°C以下）。
4. 生熟食分開處理，使用不同的砧板與刀具。



## 科普小知識：「大鍋菜吃不完怎麼辦？分裝冷藏才不會壞！」

- 煮好的湯品或大塊肉類如果整鍋放進冰箱，冷卻慢，建議分裝成小盒，幫助快速降溫。
- 冷藏7°C以下，要吃時記得澈底加熱再享用，才是最安全的吃法！



攝食地點	韓國 (2023年)	美國康乃狄克州 (2016年)
攝食場所	訓練艦	不明
攝食人數	171人	50人
中毒人數	41人	19人
死亡人數	0	0
潛伏期	不明	6-24小時
患者症狀	腹瀉、腹痛	腹痛、腹瀉、頭痛
攝食食品	漢堡餐	牛肉菜餚
食品檢體	無剩餘食品供檢測	無剩餘食品供檢測
人體檢體	檢出產氣莢膜桿菌	檢出產氣莢膜桿菌及毒素
原因食品	複合調理食品	醃漬牛肉
病因物質	細菌-產氣莢膜桿菌	細菌-產氣莢膜桿菌
食品被污染處置錯誤場所	供膳場所	製造場所
案件處理措施	作業人員的持續教育並加強環境消毒	完成疫調，加強廚房衛教宣導

# 李斯特菌 *Listeria monocytogenes*



圖片來源:Food and Drug Administration (FDA), USA

李斯特菌藏冰箱，低溫也生長！  
熟食冷藏要當心，加熱澈底最放心！

## Q1. 李斯特菌是什麼？

單核球增多性李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*, 以下簡稱李斯特菌) 是一種革蘭氏陽性桿菌，為食品中毒的重要致病菌。李斯特菌廣泛存在於環境中，特別是土壤、植物、動物飼料及人類和動物的糞便中。它能在低至7°C的溫度下生存及繁殖，但在一般烹煮溫度下可被有效殺滅。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 主要傳染途徑以食品為媒介，食入受李斯特菌污染的食品。
2. 可於低溫下生長，其感染來源多為生菜、乳酪、奶油、加工肉品等不需經加熱即可食用之即食食品及未經高溫殺菌的乳製品。
3. 經常接觸牲畜的工作者或是寵物吃了被污染的食品也會成為傳播媒介。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

潛伏期通常為24小時內，症狀約持續1-3天，一般健康成人多為輕症，出現發燒、噁心、腹瀉等腸胃不適；孕婦、新生兒、年長者及免疫力較弱者為易嚴重影響的高危險群，可能出現高燒、頭痛、肌肉痠痛，甚至引發敗血症或腦膜炎，孕婦感染後亦可能導致流產、早產或胎兒感染。

## Q4. 怎麼預防？

1. 為避免李斯特菌生長，冰箱冷藏溫度請保持7°C或以下，冷凍溫度請保持在-18°C，並維持清潔且定期消毒。
2. 處理生熟食應使用不同器具，處理食品前後，用肥皂和溫水洗手至少20秒。
3. 孕婦、老年人、免疫力弱者應避免食用未經高溫消毒的牛奶和未經高溫消毒的乳製品、任何新鮮乳酪、生魚和燻魚、生豆芽和其他生食等高風險食品。李斯特菌可低溫生長，充分加熱食物方可澈底殺滅。
4. 飼主應避免寵物食品交叉污染，餐後立即清洗食器，並使用專用水槽。避免兒童、長者及免疫力弱者接觸受污染的食品或寵物。

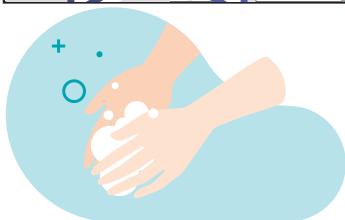


## 牢記三訣竅：快冷藏、分裝好、吃前熱透透！

購回食品快冷藏，保存期限看清楚，安全從保存做起！



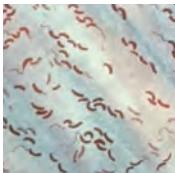
即食要加熱，廚房勤清潔，細菌自然遠離！



料理前勤洗手，孕婦避冷食，  
守護健康每一口！

攝食地點	美國(2024年)	澳洲(2018年)
攝食場所	自宅	家中、醫院、療養院等機構
攝食人數	不明	不明
中毒人數	61人	17人
死亡人數	10人	4人
潛伏期	不明	不明
患者症狀	發燒、虛弱、腦膜炎	發燒、肌肉痛、噁心、腹瀉、腦膜炎、流產
攝食食品	熟食切片肉類	哈密瓜
食品檢體	產品中檢出李斯特菌	哈密瓜樣品檢出李斯特菌
人體檢體	不明	患者血液等樣本檢出李斯特菌
原因食品	熟食切片肉類	哈密瓜
病因物質	細菌-李斯特菌	細菌-李斯特菌
食品被污染處置錯誤場所	加工廠	加工廠
案件處理措施	全數召回且銷毀	已暫停營運、產品下架

# 霍亂弧菌 *Vibrio cholerae*



圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention(CDC), USA

選購海鮮要新鮮，加熱煮熟最安全；  
飲用水要煮沸，健康從每一口把關！

## Q1. 霍亂弧菌是什麼？

為革蘭氏陰性、彎曲桿狀、具單一鞭毛的細菌，可在鹽水環境中生存，常分布於河口、沿海水域及受污染的水源中，為傳染病防治法中規定之第二類傳染病，發現案例(疑似)應於24小時內完成通報。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 霍亂弧菌可存在污水中相當長的時間，生食受霍亂弧菌污染水域捕獲的海鮮(特別是甲殼類或貝類)，即可能遭受感染或引發疫情。
2. 主要以糞口途徑傳播，攝食受病人或帶原者糞便或嘔吐物污染的食品或水易發生中毒。
3. 一般需攝入大量菌數才會致病，但對於胃酸不足、胃部切除或免疫力低下者，少量細菌即可能致病。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

霍亂為產毒性O1及O139血清型霍亂弧菌所引起的急性細菌性腸道傳染病，潛伏期為1-5天。感染霍亂弧菌後，患者常出現大量水樣腹瀉(如米湯狀便)、嘔吐及腹部絞痛或不適，若未及時治療，嚴重者甚至可能因脫水與休克而導致死亡。

## Q4. 怎麼預防？

1. 飲水須煮沸，避免生飲；海鮮及水產品要澈底煮熟，食品應煮熟後儘快食用，避免久置。
2. 飯前、如廁後要確實洗手，保持手部清潔；避免與病患共用餐具或物品，減少交叉感染風險。
3. 妥善處理糞便與污水，避免污染水源；廚房與廁所應定期清潔消毒，防止細菌孳生與傳播。
4. 如要前往霍亂流行的地區，可使用口服疫苗達到預防效果。



## 科普小知識：生水別亂喝，海鮮煮熟才安全，霍亂弧菌Say No!

你知道嗎？霍亂弧菌可是愛「玩水」的細菌！

它最喜歡躲在沒煮沸的水和沒煮熟的海鮮裡，

雖然看不見，但一發作可是水瀉到懷疑人生！

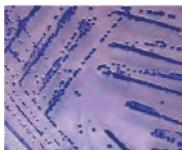
所以別讓霍亂弧菌得逞，踢它出局，腸胃更安心！



攝食地點	臺灣(2023年)	海地(2022年)
攝食場所	不明	當地社區飲水與食品
攝食人數	不明	數千人
中毒人數	1人	超過12,000人
死亡人數	0人	超過280人
潛伏期	不明	1-2天
患者症狀	持續多次水漾腹瀉及上腹絞痛	嚴重腹瀉、脫水、肌肉痙攣
攝食食品	生魚片及生蠔	受污染的水與食品
食品檢體	不明	部分採檢水源與食品陽性
人體檢體	糞便檢出霍亂弧菌	檢出霍亂弧菌
原因食品	水產品	被污水污染的食品或飲水
病因物質	細菌-霍亂弧菌	細菌-霍亂弧菌
食品被污染 處置錯誤場所	不明	污水排放系統未妥善處理
案件處理措施	通報	當地衛生單位設置緊急醫療站

# 唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型

## *Burkholderia gladioli* pathovar *cocovenenans*



無色無味暗藏殺機，  
耐熱防不勝防，微量即可致命！

圖片來源:Yueting Yao ,et al.,2024

### Q1. 唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型是什麼？

唐菖蒲伯克氏菌屬於革蘭氏陰性好氧菌，屬於植物病原菌，存在於自然界中土壤、水、植物。在中性(pH 6.5-8.0)、低鹽(含鹽量 <2%)、溫暖且潮濕(20-30°C)條件下，唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型可大量孳生，尤其富含油酸之椰子及果肉、玉米、木耳、銀耳等，並產生邦克列酸。

### Q2. 食品中毒的原因？

導致發生邦克列酸食品中毒之原因，目前尚未明朗，其發生原因可能為餐飲業製備產品過程中，食品冷藏溫度不足、保存環境不當，尤其夏季高溫溼熱期間，倘食品長期放置於細菌容易生長或產酸的溫度環境中，易使唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型大量繁殖並產生毒素，倘誤食含毒素之食品，將導致中毒。

### Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 邦克列酸會影響肝臟、腎臟和腦部，導致精神不振、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐等症狀。嚴重時，食用受污染食品可能致命，有文獻指出1-1.5 毫克即可致死。
2. 中毒者多在進食後1-10小時出現噁心、嘔吐、腹瀉、全身無力等症狀，嚴重時可能出現少尿、血尿、黃疸、意識不清、抽搐、休克，並可能在症狀出現後1-20小時內死亡。

### Q4. 怎麼預防？

1. 處理食品前應澈底洗淨雙手，保持手部清潔。
2. 食材新鮮，不用變質、腐敗、逾期食材。
3. 長時間浸泡食材建議置於冰箱中。
4. 料理時應澈底加熱，料理後應儘速食用。
5. 未食用完畢者，應儘速置於冰箱中貯存。



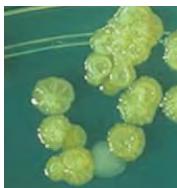
科普小知識：你知道嗎？唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型產生的邦克列酸，無色、無味、難以察覺，並可能引起嚴重中毒甚至死亡。

- 高風險食品：木耳、銀耳或以玉米、澱粉、椰子等食材製作的食品。
- 一般烹煮溫度無法破壞毒素：即使食物煮沸、炒熟，也可能殘留毒素。
- 低劑量即可致命：只需微量(1-1.5毫克)即可對人體造成致命威脅。



攝食地點	臺灣臺北市(2024年)	中國廣東東莞市及揭陽市(2024年)
攝食場所	供膳之營業場所	不明
攝食人數	35人以上	不明
中毒人數	35人	兩地區各1人
死亡人數	6	兩地區各1人
患者症狀	噁心、腹痛、腹瀉	不明
攝食食品	複合調理食品	濕米粉超過保存期限，浸泡過久的木耳
食品檢體	未檢出	不明
人體檢體	33件人體檢體檢出邦克列酸	不明
原因食品	複合調理食品	濕米粉及浸泡過的木耳
病因物質	毒素-邦克列酸	毒素-邦克列酸
食品被污染處置錯誤場所	供膳之營業場所	不明
案件處理措施	移送法辦	廣東省市場監督管理局發布食品安全消費提醒

# 阪崎腸桿菌 *Cronobacter sakazakii*



圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention(CDC), USA

寶寶抵抗力差，  
泡奶用70°C以上熱水才安全！

## Q1. 阪崎腸桿菌是什麼？

為革蘭氏陰性、具運動能力的桿狀細菌，屬於腸桿菌科，能在乾燥環境中長時間存活，是一種可引起疾病的細菌或致病菌，常見於嬰兒配方奶粉、即溶穀粉等乾燥食品中。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 攝食受污染的低水分、乾燥食品，如兩個月以下或免疫系統較弱的嬰兒攝食受污染的奶粉即有可能造成感染風險。
2. 可能經由鞋底或手部進入食品設施、家庭或醫療機構，並殘留在櫃檯、水槽、奶瓶等餵食器具表面上生存而造成污染。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 嬰兒感染通常發生在出生後的最初幾天或幾週內，依個人體質與感染途徑而異。
2. 新生兒和嬰幼兒易引起血液和中樞神經系統感染，如敗血症和腦膜炎。嬰兒感染後併發症包括腦膿瘍、發育遲緩、運動障礙和死亡。其他相關症狀可能包含餵食不良、煩躁、體溫變化、黃疸、呼吸困難或身體運動異常。

## Q4. 怎麼預防？

1. 嬰兒配方奶粉應使用煮沸後冷卻至約70°C的水沖泡，沖泡好的奶應儘速飲用，不得久置室溫。
2. 製備嬰兒食品前，應澈底洗手並消毒奶瓶、奶嘴與相關器具，避免交叉污染。





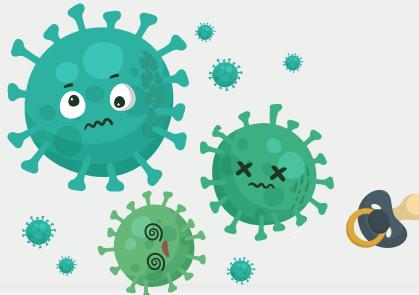
## 科普小知識：奶粉乾乾的，怎麼會有細菌？原來真有可能！

別小看乾乾的奶粉，阪崎腸桿菌可是「乾燥系生存王」！

它愛住在乾爽又營養的奶粉裡，就像五星級套房。

雖然看不見，卻可能危害寶寶腸胃！

記得用70°C以上熱水沖泡，讓細菌熱到喊救命！



攝食地點	澳洲(2015年)	美國(2021年)
攝食場所	家中	自宅
攝食人數	1人	1人
中毒人數	1人	1人
死亡人數	1人	0人
潛伏期	不明	不明
患者症狀	持續癲癇、肺出血和急性腎衰竭	發燒、煩躁、過度哭鬧、口腔念珠菌病(鵝口瘡)和尿布皮膚炎
攝食食品	母乳	嬰兒配方奶粉
食品檢體	乳汁檢出阪崎腸桿菌	奶粉檢出阪崎腸桿菌
人體檢體	嬰兒血液樣本檢出阪崎腸桿菌	腦脊髓液檢出阪崎腸桿菌
原因食品	母乳	奶粉
病因物質	細菌-阪崎腸桿菌	細菌-阪崎腸桿菌
食品被污染 處置錯誤場所	自宅	自宅
案件處理措施	當地醫院與公共衛生單位， 提供家長衛教	加強衛教

# 曲狀桿菌 *Campylobacter jejuni*



生肉熟食別干擾，  
曲狀桿菌不來鬧！

圖片來源：Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

## Q1. 曲狀桿菌是什麼？

曲狀桿菌為一種螺旋彎曲形的革蘭氏陰性桿菌，是全球最常見的細菌性腸胃炎致病原之一。主要經由食用未煮熟家禽、未經消毒牛奶或受污染水源傳播。

## Q2. 食品中毒的原因？

曲狀桿菌主要透過以下途徑感染人體：

1. 食用未煮熟的家禽肉類。
2. 飲用未經處理的水源或牛奶。
3. 生熟食交叉污染。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期為2-10天，一般為2-5天，症狀約持續1週；通常會自行痊癒。
2. 主要症狀包括：腹瀉、腹部絞痛、發燒、噁心、嘔吐、頭痛與全身不適等；嚴重時可能會引發格林-巴利症候群(Guillain-Barré Syndrome, GBS)。

## Q4. 怎麼預防？

1. 漲底烹煮肉類 (特別是家禽類)，確保中心溫度達到安全標準。
2. 避免飲用未經消毒或處理的水源或牛奶。
3. 處理生肉後漲底洗手，並清潔所有接觸過生肉器具與表面。
4. 保持良好的個人衛生習慣。



## 科普小知識：曲狀桿菌攻防戰

### · 74°C 就能殺死曲狀桿菌！

肉品中心溫度 74°C 以上並維持一定時間，就能有效殺滅。

### · 低溫不等於高風險！

舒肥法 (sous vide) 雖然加熱溫度較低 (一般為 55–65°C)，但配合長時間加熱、真空包裝等條件，仍具有足夠的殺菌效果！

### · 交叉污染是隱形殺手！

處理生食的刀具、砧板或手，若未清潔乾淨，將增加感染風險。

攝食地點	中國北京市 (2019年)
攝食場所	工廠員工餐廳
攝食人數	14
中毒人數	14
死亡人數	0
潛伏期	26-66小時
患者症狀	發燒、腹瀉、腹痛、頭痛等
攝食食品	外包供膳公司提供之午餐
食品檢體	不明
人體檢體	14 件人體檢體檢出曲狀桿菌
原因食品	不明
病因物質	細菌-曲狀桿菌
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	強化衛生管理

# 綠褶菇 *Chlorophyllum molybdites*



外觀貌似可食用菇，卻是有毒的狠角色！  
綠褶菇常現身於低海拔林地、草地或農田，  
一旦誤採誤食，腸胃將陷入翻騰的噩夢！

圖片來源: Tyler L. Jones, UF/IFAS

## Q1. 綠褶菇是什麼？

綠褶菇(原名摩根氏傘菇, *Lepiota morganii*), 又稱綠葉菇(Green-leaved mushroom), 是一種隸屬傘菌科(Agaricaceae)的毒菇。它廣泛分布於熱帶、亞熱帶及較溫暖的溫帶地區, 喜歡在溫暖潮濕的季節生長。綠褶菇多生長在草坪、牧場、公園等開放空間, 常以群聚形式出現。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 綠褶菇因外觀與可食用的菇白色雨傘菇(*Macrolepiota procera*)、雞肉絲菇(*Termitomyces albuminosus*)相似, 尤其在年幼菌體階段更難區分, 常使人誤判採摘食用, 引發食品中毒。
2. 綠褶菇的菇體各部位均存在毒素(Molybdophylllysin), 以菌蓋含量最高、孢子最低, 此毒素會刺激腸胃道, 引發腸胃炎。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

中毒症狀通常在食用後約1-3小時出現, 包括劇烈腹痛、噁心、嘔吐, 以及水樣甚至血性腹瀉, 可能進一步導致脫水。大多數中毒不會致命且在即時就醫後能順利康復, 但兒童、長者或免疫力較弱者, 仍有可能因中毒而引發重症須格外留意。

## Q4. 怎麼預防？

1. 不採不認識的野菇: 野外見到不明蘑菇, 未經專業鑑定, 絕對不要採食。
2. 選購來源可靠的食用菇: 僅購買合法通路販售的食用菇, 避免購買來路不明的野菇。
3. 發生疑似中毒立即就醫: 食用菇類後若出現嘔吐、腹瀉等症狀, 應保留食品樣本並儘快就醫。


**小圖鑑 | 綠褶菇 vs 可食用菇**
**不可食用****可食用**

識別特徵	綠褶菇 ( <i>Chlorophyllum molybdites</i> )  (Patočka et al., 2024)	白色雨傘菇 ( <i>Macrolepiota procera</i> )  (Adamska et al., 2022)	雞肉絲菇 ( <i>Termitomyces albuminosus</i> )  (國立自然科學博物館, 2024)
菌蓋	中間褐色,外緣白色	中間褐色,外緣灰褐	中間尖形,褐色
菌褶	幼體白色,成熟灰綠	白色	白色至淡黃色

攝食地點	臺灣臺中市(2024年)	中國廣東省(2024)
攝食場所	自宅	不明
攝食人數	2	1
中毒人數	2	1
死亡人數	0	0
潛伏期	3小時	1-3小時
患者症狀	嘔吐、噁心、腹痛、腹瀉、發燒	腸胃炎症狀
攝食食品	疑似綠褶菇	綠褶菇與大蓋小皮傘 ( <i>Marasmius maximus</i> )
食品檢體	無	不明
人體檢體	無	不明
原因食品	野菇	生菇
病因物質	植物毒素	植物毒素
食品被污染 處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	向民眾衛教勿食用不明植物	中國官方與醫院專業人員合作,採集蘑菇與人體檢體,經真菌專家鑑定及毒素檢測,結合臨床表現,為患者即時診斷與治療

# 布雷白環磨

## *Leucoagaricus bresadolae*



圖片來源: De Kesel, et al.  
(Meise Botanic Garden and CECODI)

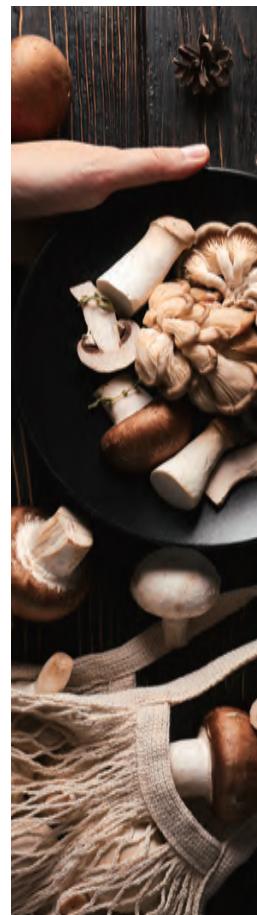
野外蘑菇到處長，  
劇毒潛藏勿亂嘗！

### Q1. 布雷白環磨是什麼？

布雷白環磨屬於傘菌科之野生蕈類，主要生長於春季及秋季的低海拔農地、草地或林地，菌蓋寬度約可達3-8公分，呈半圓形至平展狀，中央略凹呈現暗褐色至灰褐色，高度約5-11公分，屬中型菇類，容易被誤認為可食菇類品種。

### Q2. 食品中毒的原因？

主要因外型與可供食用的菇類(如雞肉絲菇、白色雨傘菇等)相似，誤食後導致中毒。



### Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為3-7小時。
2. 主要症狀包括：噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉、血便或脫水等。

### Q4. 怎麼預防？

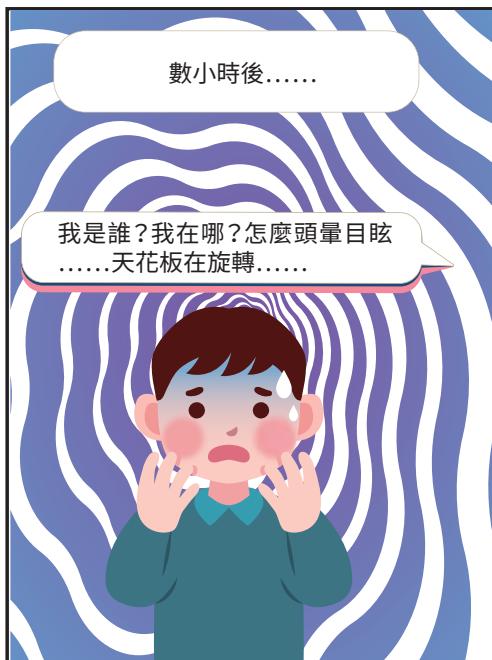
1. 於戶外發現之野生不明菇類時，秉持「不採不食」的觀念，避免造成中毒。
2. 於野外採集食材時，務必先將外部不明菇蕈或其它植株去除，並澈底清洗乾淨，避免誤食有毒物種。
3. 在準備及烹飪各項食材時，務必確認來源是否安全，並仔細辨認各項食材。



攝食地點	美國 (2006年)
攝食場所	不明
攝食人數	不明
中毒人數	8
死亡人數	不明
潛伏期	不明
患者症狀	腸胃不適、腹痛、噁心、胃逆流等
攝食食品	野生菇類
食品檢體	經查驗結果為白環蘑菇屬( <i>Leucoagaricus</i> spp.)之堅實環柄菇 ( <i>Leucoagaricus leucothites</i> )
人體檢體	無人體檢體
原因食品	野生菇類
病因物質	堅實環柄菇 ( <i>Leucoagaricus leucothites</i> )
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	不明



## 亂吃野菇可能會像吸食毒品一樣？



# 擬灰花紋鵝膏 *Amanita fuligineoides*



圖片來源：Cai, et al. (BMC Evol. Biol.)

鵝膏種類多又毒，  
不慎誤食命難顧！

## Q1. 擬灰花紋鵝膏是什麼？

擬灰花紋鵝膏是一種劇毒的野生蘑菇，與著名的致命毒菇灰花紋鵝膏 (*A. fuliginea*) 形態相近，其特徵包括灰棕色至煙灰色的菌蓋、白色的菌環，普遍生長於中低海拔之林地、草地中。此菇類雖相對少見且較不知名，但其含有強烈毒性之環肽毒素 (cyclic peptide toxins)，千萬不可誤食。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因外型與可供食用的菇類(如雞肉絲菇、白色雨傘菇等)相似，誤食後導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為數小時。
2. 主要症狀包括：腸胃不適 (噁心、嘔吐、腹痛)、急性肝損傷、肝腎衰竭、神經系統受損等，嚴重時導致死亡。

## Q4. 怎麼預防？

1. 於戶外發現之野生不明菇類時，秉持「不採不食」的觀念，避免造成中毒。
2. 於野外採集食材時，務必先將外部不明菇蕈或其它植株去除，並澈底清洗乾淨，避免誤食有毒物種。
3. 在準備及烹飪各項食物時，務必確認來源是否安全，並仔細辨認各項食材。

注意！致命家族 - 鵝膏屬大多含有劇毒



灰花紋鵝膏  
(*Amanita fuliginea*)



擬灰花紋鵝膏  
(*Amanita fuligineoides*)



灰蓋粉褶鵝膏  
(*Amanita griseorosea*)



鱗柄白鵝膏  
(*Amanita virosa*)



致命鵝膏  
(*Amanita exitialis*)



黃蓋鵝膏  
(*Amanita subjunquillea*)

攝食地點	臺灣南投縣(2024年)	中國廣西省 (2023年)
攝食場所	自宅	不明
攝食人數	2	3
中毒人數	2	3
死亡人數	0	2
潛伏期	3.5-27小時	不明
患者症狀	上吐下瀉、腹痛、虛弱、抽筋	不明
攝食食品	野菇	摻入擬灰花紋鵝膏的 混合野菇菜餚
食品檢體	無食餘檢體	擬灰花紋鵝膏
人體檢體	無	不明
原因食品	擬灰花紋鵝膏	摻入擬灰花紋鵝膏的 混合野菇菜餚
病因物質	植物性天然毒-擬灰花紋鵝膏	植物性天然毒-擬灰花紋鵝膏
食品被污染 處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	患者出院回家休養	送醫治療,2人死亡

# 姑婆芋 *Alocasia odora*



圖片來源：台灣環境資訊協會

小心「假芋頭」！

你曾在野外看到長得像芋頭的植物，有採回家吃的衝動嗎？小心！這可能是姑婆芋，誤食可是會中毒的！

## Q1. 姑婆芋是什麼？

姑婆芋，又名海芋、山芋、觀音蓮或天荷芋，屬於天南星科海芋屬的多年生草本植物。其主要分布於臺灣全島海拔2,000公尺以下的山區林間、河岸及陰濕環境。該植物具有粗壯的根莖，葉片呈心形且生長於莖頂，葉片寬大。春季時，姑婆芋會結出紅色的小漿果。需要注意的是，全株的汁液及塊莖皆含有毒性。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 姑婆芋全株有毒，即便經過烹調仍難以完全去除毒性，因此將姑婆芋誤認為芋頭食用、誤將其葉柄與嫩葉當成野菜食用或使用姑婆芋葉片包覆食品及作為擺盤等，均可能造成食品中毒。
2. 姑婆芋全株含有草酸鈣結晶 (calcium oxalate crystals) 與生物鹼。
  - 草酸鈣結晶體可能刺激口腔、喉嚨，引發強烈刺痛與腫脹。
  - 生物鹼影響神經系統，可能導致麻痺或呼吸困難。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

誤食姑婆芋後立即或數分鐘後，可能出現口腔與喉嚨灼痛、舌頭腫脹、語言困難、噁心、嘔吐、腹瀉等症狀，嚴重時可能引發呼吸困難與休克。

## Q4. 怎麼預防？

1. 不亂採野生植物：不確定能不能吃的，就別冒險！
2. 購買可靠來源的芋頭：如可信的市場或超市等。
3. 如有疑慮，寧可不吃：遇到疑似姑婆芋的食材，立即丟棄！
4. 不甚誤食，立即就醫：帶著剩餘食品一同就醫，且勿信偏方。



## 看葉子就能簡單辨別囉~

姑婆芋



芋頭



老師，姑婆芋跟芋頭長得好像喔！要怎麼區分呀？



葉形	心形	盾形
葉脈	從邊緣發散	從中間展開
葉面	無絨毛, 無法聚集水珠	有絨毛, 可聚集水珠

圖片來源：食品藥物管理署



## 科普小知識：超有趣的「痛覺機制」！

為什麼姑婆芋吃下去像被針扎？這是因為草酸鈣結晶的形狀像玻璃纖維，一旦進入口腔，就會深深刺入黏膜，觸發神經痛覺受器，讓你有如「千刀萬剮」的感覺！想像吃下一口長滿刺的仙人掌，就知道有多痛了！



攝食地點	臺灣桃園市(2024年)
攝食場所	自宅
攝食人數	4
中毒人數	4
死亡人數	0
患者症狀	嘴部麻痺、喉嚨痛癢、灼熱、紅腫
攝食食品	複合調理食品-芋粥
食品檢體	2件食品檢體檢出植物毒素
人體檢體	無
原因食品	複合調理食品
病因物質	植物毒素-姑婆芋
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	向民眾衛教選購食材須慎選有登記且進貨來源明確之攤商

# 大花曼陀羅 *Brugmansia suaveolens*



圖片來源:Kim, et al. (BMC Res. Notes)

雖被花香給迷倒，  
花再美也別吃掉！

## Q1. 大花曼陀羅是什麼？

大花曼陀羅為一種觀賞性植物，具有美麗的喇叭狀花朵，全株含有劇毒顛茄烷類生物鹼，如阿托品和東莨菪鹼等，誤食或誤用可能引起幻覺、心跳加速、神智混亂等症狀，嚴重將致命。

## Q2. 食品中毒的原因？

大花曼陀羅和可供食用之臺灣百合外觀相似，但全株(包括花、葉、種子、根等)皆含顛茄烷類生物鹼(tropine alkaloids)，主要為誤食或用於草藥、茶飲、裝飾食材等情境下導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為15-30分鐘，最慢約3小時。
2. 主要症狀包括：神經系統：產生幻覺、定向力障礙、嗜睡或昏迷；眼部與口腔：瞳孔放大、視力模糊、口乾舌燥；其他：心跳加速、尿液滯留、皮膚潮紅、發燒、頭暈等。

## Q4. 怎麼預防？

1. 於野外發現之不明植株時，秉持「不採不食」的觀念，避免造成中毒。
2. 切勿將大花曼陀羅用於草藥、茶飲或食品裝飾。
3. 加強對民眾與食品從業人員的植物毒性知識教育。
4. 在公共場所或園藝區域對該植物進行標示，防止誤食。
5. 如懷疑中毒，應立即就醫。

大花曼陀羅



圖片來源: Petricevich, et al. (Plants (Basel))

- 大型喇叭狀花, 下垂開放
- 夜間香氣濃郁
- 劇毒植物

臺灣百合



圖片來源: 蔡永昌,台灣生物多樣性網絡

- 細長喇叭狀花, 水平微上揚
- 白天略帶香味
- 無毒植物

攝食地點	臺灣嘉義縣 (2025年)	斯里蘭卡中央省 (2021年)
攝食場所	野外	自宅
攝食人數	2	1
中毒人數	2	1
死亡人數	0	0
潛伏期	30分鐘	約1小時
患者症狀	意識及語言紊亂	精神混亂、意識改變等
攝食食品	大花曼陀羅	大花曼陀羅
食品檢體	1件食品檢體物種鑑別為木曼陀羅屬 ( <i>Brugmansia</i> spp.)	1件食品檢體物種鑑別為大花曼陀羅 ( <i>Brugmansia suaveolens</i> )
人體檢體	無	不明
原因食品	大花曼陀羅	大花曼陀羅
病因物質	植物性天然毒-大花曼陀羅	植物性天然毒-大花曼陀羅
食品被污染 處置錯誤場所	不明	自宅
案件處理措施	向民眾衛教勿食用不明植物	緊急送醫治療, 並進行衛教

# 斷腸草 *Gelsemium elegans*



圖片來源:Qu, et al. (Forensic Sci. Int.)

斷腸草毒藏無形，  
誤食恐釀大危機！

## Q1. 斷腸草是什麼？

斷腸草，亦稱鈎吻，主要分布於中國南方及東南亞，全株含有劇毒吲哚生物鹼，以根部及嫩葉之毒性最大，誤食後會影響中樞神經，嚴重者可迅速昏迷甚至死亡，少量即可致命。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因外型易與黃藤、魚藤、金鈴藤、野百合等可食或藥用植物混淆，於野外誤食或是採集後加工製成飲品、湯品飲用，導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為30分鐘至2小時。
2. 主要症狀包括：嘔吐、頭暈、腹痛、痙攣等，嚴重時將導致呼吸困難、心律不整等，甚至引發呼吸衰竭而死亡。

## Q4. 怎麼預防？

1. 於野外發現之不明植株時，秉持「不採不食」的觀念，避免造成中毒。
2. 在準備及烹飪食材時，務必確認各食材來源並仔細辨認。
3. 有武俠小說中提及服用斷腸草解毒，然而傳統中醫藥臨牀上斷腸草僅作為止痛消腫外敷用藥，且其功效及毒理研究尚待實證，加上斷腸草全株皆含劇毒，千萬不可食用。



## 路邊的野草別亂採!



攝食地點	中國廣東省(2025年)
攝食場所	自宅
攝食人數	6
中毒人數	6
死亡人數	0
潛伏期	1小時
患者症狀	視物模糊、頭暈、疲倦等
攝食食品	五指毛桃煲雞湯
食品檢體	不明
人體檢體	不明
原因食品	混有斷腸草之藥材所燉煮之雞湯
病因物質	植物性天然毒-斷腸草
食品被污染處置錯誤場所	不明
案件處理措施	緊急送醫治療

# 夾竹桃 *Nerium oleander*



圖片來源:wowwww,臺灣生命大百科

外觀艷麗夾竹桃，  
誤食入喉命難保！

## Q1. 夾竹桃是什麼？

夾竹桃為夾竹桃科夾竹桃屬之灌木植物，因具有美麗花朵與長青葉片，常被種植作為觀賞性植物。夾竹桃全株帶有劇毒，含致命的強心配糖體 (cardiac glycoside)如夾竹桃苷 (oleandrin)，一旦誤食即使少量也可能造成嚴重中毒，甚至有致命風險。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要為誤將其葉片誤當可食用植物、或使用夾竹桃枝葉烹煮或泡製藥草茶，進而引發嚴重的中毒反應

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為數分鐘至數小時。
2. 主要症狀包括：初期產生噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉等消化道症狀，隨著毒性發作逐漸引發心跳減慢、心律不整及血壓下降等心血管症狀。嚴重時出現神智不清、抽搐、昏迷，甚至因心臟衰竭而死亡。

## Q4. 怎麼預防？

1. 避免誤食：夾竹桃全株含劇毒，不可作食材或藥材入口。
2. 避免交叉污染：不要將夾竹桃枝葉用於烹飪或接觸食材。
3. 加強防範意識：教育孩童和周遭人士認識夾竹桃的毒性，觀賞用夾竹桃應設置清晰的有毒植物警語標示。

## 食品中毒常見病因物質介紹及案例【植物性天然毒】



圖片來源:Sacco, et al. (Toxins)

攝食地點	義大利維羅納 (2023年)
攝食場所	自宅
攝食人數	1
中毒人數	1
死亡人數	0
潛伏期	約4小時
患者症狀	噁心、嘔吐、心律不整等
攝食食品	夾竹桃葉沖泡之茶飲
食品檢體	不明
人體檢體	不明
原因食品	夾竹桃葉
病因物質	植物性天然毒-夾竹桃
食品被污染 處置錯誤場所	自宅
案件處理措施	緊急就醫

# 杜鵑 *Rhododendron* spp.



圖片來源:周祥傳,臺灣生命大百科

杜鵑有毒別亂吃，  
蜂蜜來源你要知！

## Q1. 杜鵑是什麼？

杜鵑為杜鵑花科杜鵑花屬的開花灌木植物，包含許多品種，常栽作為觀賞花卉。某些杜鵑品種如黑海杜鵑 (*Rhododendron ponticum*)和亮黃杜鵑 (*Rhododendron luteum*)含有大量檉木毒素(grayanotoxin)，其存在於杜鵑的花蜜、花粉和葉子中，人若誤食將導致中毒。

## Q2. 食品中毒的原因？

1. 誤食杜鵑的花朵或葉片，其帶有的檉木毒素將引發中毒。
2. 不慎食用蜜蜂以杜鵑花花蜜製成的蜂蜜，間接導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為數分鐘至數小時，多數中毒患者在及時治療下可於1-2天內恢復。
2. 主要症狀包括：頭暈、噁心、嘔吐、出汗、流涎及四肢無力等，隨著毒性發作逐漸引發腹瀉、口唇和四肢麻木刺痛、視力模糊，及典型的低血壓和心跳過慢，嚴重時可能出現心律不整、抽搐痙攣、昏迷、呼吸抑制等。

## Q4. 怎麼預防？

1. 避免食用杜鵑花的任何部位 (包括花朵、葉子等)。
2. 慎選蜂蜜來源，避免食用來源不明的野生蜂蜜。





## 科普小知識：有毒的“瘋”蜜

### · 瘋蜜是什麼啊？

瘋蜜是指蜜蜂採集杜鵑花蜜做成的蜂蜜，吃了可是會中毒的！

### · 瘋蜜為什麼有毒呢？

因為杜鵑花蜜含有樅木毒素，毒素會在蜂蜜中累積，吃到體內會導致噁心、嘔吐、腹瀉、頭暈等。

### · 如何避免瘋蜜中毒呢？

選購來源可靠的蜂蜜，來自杜鵑花盛產的蜂蜜要特別注意。

攝食地點	中國青海省 (2022年)	尼泊爾 (2025年)
攝食場所	不明	不明
攝食人數	1	11
中毒人數	1	11
死亡人數	0	0
潛伏期	不明	約20分鐘至2小時
患者症狀	心律不整、低血壓	頭暈、暈眩、噁心、嘔吐、心跳過緩及低血壓
攝食食品	杜鵑花葉煎煮之草藥	含杜鵑花蜜之蜂蜜
食品檢體	驗出疑似樅木毒素物質	不明
人體檢體	不明	不明
原因食品	杜鵑花葉煎煮之草藥	含杜鵑花蜜之蜂蜜
病因物質	植物性天然毒-杜鵑	植物性天然毒-杜鵑
食品被污染處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	送醫接受支持性治療	送醫接受支持性治療

# 海檬果 *Cerbera manghas*



海檬果雖似芒果，  
實則劇毒勿入口！

圖片來源：陳育賢，臺灣生命大百科

## Q1. 海檬果是什麼？

海檬果為夾竹桃科海檬果屬之灌木植物，主要分布於亞洲熱帶沿海、澳洲及太平洋島嶼一帶，其花色純白帶粉紅中心，果實成熟時呈現鮮紅色，植株具觀賞價值；含致命的強心配糖體 (cardiac glycoside)如海檬果苷 (cerberin)，果實及種子量最高。

## Q2. 食品中毒的原因？

- 主要是因誤食海檬果果實或種子而攝入強心苷類毒素。
- 亦有研究指出，因食用體內含有海檬果毒之動物(如椰子蟹)而導致中毒之情況發生。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

- 發病潛伏期約為數分鐘至數小時。
- 主要症狀包括：如噁心、嘔吐、腹痛等，隨後出現頭暈、意識不清等神經系統症狀，嚴重時將引發心跳過緩、心室停搏、心律不整及嚴重高血鉀等心血管症狀。

## Q4. 怎麼預防？

- 絕對不要食用海檬果或其種子，勿將其果實當作食品或藥用。
- 若為觀賞用海檬果樹，可張貼警告標示以免誤食。



## 科普小知識：海檬果也是有優點的！

### • 具觀賞價值！

海檬果樹易栽種，且白色的芳香花朵搭配鮮紅果實外型十分討喜，因此常被栽種於公園、道路和庭園作為景觀樹。

### • 用於木材與工藝！

海檬果樹之木質堅硬耐用，可製作傢俱、雕刻或建築材料，且燒成木炭後品質優良。



攝食地點	新加坡 (2020年)
攝食場所	自宅
攝食人數	1
中毒人數	1
死亡人數	1
潛伏期	約16小時
患者症狀	高血鉀、低血壓、心律不整
攝食食品	海檬果種子粉末
食品檢體	海檬果種子
人體檢體	尿液分析檢出海檬果苷之代謝物
原因食品	海檬果種子粉末
病因物質	植物性天然毒-海檬果
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	緊急送醫治療，最終死亡

# 油桐花果實 *Vernicia* spp.



圖片來源：臺灣生命大百科

油桐果實別亂吃，  
一口下肚會出事！

## Q1. 油桐花果實是什麼？

油桐為大戟科桐樹屬之落葉喬木，在臺灣主要為木油桐 (*Vernicia montana*, 又稱千年桐) 及油桐 (*Vernicia fordii*, 又稱三年桐)。每年4-5月開出潔白串狀花朵 (俗稱「五月雪」)，具觀賞價值，但果實中的種子有毒，若不慎誤食將導致中毒。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要是將油桐花果實或其種子誤認為可食用的水果或堅果，誤食後因種子中的核糖體失活蛋白及皂苷等有毒物質引發人體中毒症狀。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為30分鐘至數小時，及時治療後多數患者可在1-2天內逐漸康復。
2. 主要症狀包括：劇烈嘔吐、劇痛性腹痛和水瀉性腹瀉等，嚴重時可能出現脫水和低血壓等症狀。

## Q4. 怎麼預防？

1. 切勿採食不熟悉的野生果實，一旦懷疑誤食應立即停食並就醫。
2. 在油桐樹密集區域張貼告示與宣傳資料，提醒民眾油桐花果實具有劇毒，絕不可誤食。

## 食品中毒常見病因物質介紹及案例【植物性天然毒】

木油桐（千年桐）



圖片來源：淑端・臺灣生命大百科

- 在臺灣較多種植
- 花期為春末夏初
- 果實呈球形略乾扁
- 種子具強毒性

油桐（三年桐）



圖片來源：Chauming・臺灣生命大百科

- 在臺灣較少種植
- 花期為春末夏初
- 果實較橢圓略乾扁
- 種子具強毒性

攝食地點	臺灣苗栗縣(2024年)	澳洲雪梨 (1949年)
攝食場所	學校	社區住宅
攝食人數	5	不明
中毒人數	5	40
死亡人數	0	0
潛伏期	1.5小時	不明
患者症狀	腹痛、嘔吐、頭暈	嘔吐、腹痛、腹瀉等
攝食食品	油桐花果實	油桐花果實
食品檢體	無	不明
人體檢體	無	不明
原因食品	油桐花果實	油桐花果實
病因物質	植物毒素-油桐花果實	植物性天然毒-油桐花果實
食品被污染 處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	已輔導校方加強學生衛教宣導 預防食品中毒五要二不原則 (不要食用來路不明動植物)	送醫治療



## 專心欣賞美麗的油桐花，別亂吃果實！



# 組織胺 Histamine



圖片來源:Mac Lin,臺灣生命大百科

組織胺毒難發現，  
魚類保鮮最關鍵！

## Q1. 組織胺是什麼？

組織胺為天然存在於人體和某些食品中的生物胺，具參與免疫反應和神經傳導等生理功能。食品中，魚類捕獲後若保存不當(大於4°C)，魚體中將逐漸累積大量組織胺。因在鯖科魚類最為常見，故組織胺中毒又稱鯖科魚類中毒症(scombrotoxicosis)。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因魚類(尤其是鯖科)不新鮮時，魚體中帶有大量組織胺，且較難從外觀或氣味辨識，因加熱後亦無法去除，誤食後將引發中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為1分鐘-3小時，通常小於1小時，大多幾天內可自行痊癒。
2. 主要症狀包括：
  - 皮膚：皮膚癢、皮膚炎、引起蕁麻疹等。
  - 胃腸道：刺激胃酸分泌及腸胃蠕動、腹痛等。
  - 其它：血壓降低、呼吸困難、暈眩、頭痛等。

## Q4. 怎麼預防？

1. 魚類捕獲後應於良好衛生條件下迅速冷藏或冷凍；販售場所應以低溫保存魚貨，並以自來水清洗及去除內臟。
2. 民眾購買水產魚類後應盡快烹調食用，若暫不烹調則建議冷凍保存，烹調前再以冷藏方式解凍。



### 科普小知識：魚體中的組織胺是怎麼生成的？

- 魚體中本身即含有組胺酸，經保存不當導致微生物大量孳生時，微生物會將組胺酸轉化為組織胺累積於魚體中！
- 組織胺無色無味，且具熱穩定性，所以若不慎誤食不新鮮的魚貨，很可能會引發組織胺中毒！



攝食地點	臺灣臺中市(2024年)	日本長野縣 (2024年)
攝食場所	供膳之營業場所	學校供餐場所
攝食人數	2	411
中毒人數	2	46
死亡人數	0	0
潛伏期	30分鐘	不明
患者症狀	臉紅、發疹子	臉部發紅、頭痛、腹瀉
攝食食品	複合調理食品	旗魚排、牛奶、餐包、沙拉等
食品檢體	1件食品檢體檢出組織胺	8件旗魚排檢體檢出組織胺
人體檢體	未檢出	無人體檢體
原因食品	複合調理食品	旗魚排
病因物質	動物性天然毒-組織胺	動物性天然毒-組織胺
食品被污染 處置錯誤場所	供膳之營業場所	不明
案件處理措施	移送法辦	部分患者送醫，設施暫停供餐

# 河豚毒素 Tetrodotoxin



圖片來源：陳冠元，臺灣生命大百科

河豚料理風險高，  
別拿生命開玩笑！

## Q1. 河豚毒素是什麼？

臺灣近海約有30多種品種的河豚，不同品種河豚其毒素分布與強弱皆有所差異，以內臟毒性最為強烈。河豚毒素為神經毒且具耐熱性，加熱難以破壞。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要在不知情的情況下食用有毒河豚，或食用處理不當的河豚肉（受內臟污染）。

加工/販售業者缺乏辨識河豚的能力，誤將有毒魚種取來做為加工品或直接販售，導致食用者中毒。



## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為10分鐘-3小時，通常為10-45分鐘。
2. 主要症狀包括：嘴舌及四肢麻痺、頭痛、暈眩、嘔吐、血壓下降、瞳孔擴大、抽搐、休克及呼吸衰竭等症狀，嚴重時將導致死亡。



## Q4. 怎麼預防？

1. 避免食用河豚。
2. 避免食用野生、來源不明、外型難以辨識或未有完整包裝標示之水產品及水產加工品。



## 科普小知識：日本廚師需經認證才能料理河豚！

- 在日本，河豚料理廚師需經過長時間的培訓並通過認證考試後，才能進行！
- 考試依各地方 (如東京都、大阪府) 規定進行，含筆試及實做！
- 臺灣並無相關認證，為降低中毒風險，建議避免食用河豚！



攝食地點	臺灣臺中市 (2024年)	日本石川縣 (2024年)
攝食場所	自宅	私人船上
攝食人數	1	1
中毒人數	1	1
死亡人數	0	0
潛伏期	1.5小時	約2小時
患者症狀	頭暈及呼吸不順	呼吸困難
攝食食品	河豚	河豚生魚片
食品檢體	2件食品檢體檢出河豚毒	不明
人體檢體	無	不明
原因食品	水產品	河豚生魚片
病因物質	動物性天然毒-河豚毒素	動物性天然毒-河豚毒素
食品被污染處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	向民眾衛教勿食用不明動物	緊急送醫治療

# 熱帶性海魚毒 Ciguateric toxins



圖片來源：陳冠元，臺灣生命大百科

熱帶海魚看似鮮，  
小心毒素藏裡面！

## Q1. 热帶性海魚是什麼？

熱帶性海魚毒是一類由珊瑚礁海域浮游藻類產生並經食物鏈累積在魚體內的天然神經毒素，主要毒型為脂溶性之雪卡毒(ciguatoxin)，此毒素可耐高溫烹煮、冷凍、乾燥或人體胃酸，不易被破壞，且無色無味，不易察覺魚體是否帶有毒素。

## Q2. 食品中毒的原因？

當珊瑚礁魚種攝食帶有毒素的藻類(如渦鞭毛藻)後，毒素會因食物鏈而累積，魚體愈大毒性愈高，尤其是內臟(肝臟)部位毒性最強，當人類攝食這些魚類後將導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為1-48小時，通常為2-8小時。
2. 主要症狀包括：腹痛、腹瀉、感覺異常、疼痛、麻痺、心律不整、血壓異常等。

## Q4. 怎麼預防？

1. 避免食用珊瑚礁魚類，尤其是內臟(肝臟)、魚皮、魚卵、魚頭等部位。
2. 避免食用野生、來源不明、外型難以辨識或未有完整包裝標示之水產品及水產加工品。
3. 民眾購買漁獲時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。



### 科普小知識：熱帶性海魚毒的毒素來源為何？

- 熱帶性海魚毒的毒素主要來源是渦鞭毛藻，當熱帶珊瑚礁魚類攝食這些有毒藻類後，毒素便在魚體中累積。
- 毒素會透過食物鏈的累積，因此魚體愈大毒素愈高。
- 有毒藻類大量繁殖的藻華現象，可能會間接導致熱帶性海魚毒中毒事件發生。



攝食地點	英國 (2017年)	美國佛羅里達州 (2024年)
攝食場所	自宅	自宅
攝食人數	3	2
中毒人數	3	2
死亡人數	0	0
潛伏期	約12小時	約2.5小時
患者症狀	腹痛、嘔吐、腹瀉、肌肉酸痛、手腳發麻等	嚴重腹痛、嘔吐、腹瀉、低血壓和心跳過緩等
攝食食品	斜鱗鯛 ( <i>Pinjalo pinjalo</i> )魚排	梭魚 (Barracuda)
食品檢體	檢出熱帶性海魚毒	不明
人體檢體	不明	不明
原因食品	斜鱗鯛 ( <i>Pinjalo pinjalo</i> )魚排	梭魚 (Barracuda)
病因物質	動物性天然毒-熱帶性海魚毒	動物性天然毒-熱帶性海魚毒
食品被污染處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	患者送醫、產品下架	緊急送醫治療

# 蟾蜍 *Bufo spp.*



圖片來源:Shaurong,臺灣生命大百科

田雞蟾蜍要看清，  
不慎誤食會致命！

## Q1. 蟾蜍是什麼？

蟾蜍俗稱癩蛤蟆，外型與青蛙相似且均屬於兩棲綱，廣泛分布於全臺各地，常見的蟾蜍有盤古蟾蜍及黑眶蟾蜍等。其表皮疣凸及耳後毒腺會分泌毒素，蟾蜍肉及蟾蜍卵亦具毒性，主要成分為耐高溫且耐酸鹼的蟾蜍色胺 (bufotenine，屬生物鹼)。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因蟾蜍外型與可供食用的青蛙(如牛蛙)相似，未能辨識其品種，誤食蟾蜍或蟾蜍卵後導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為1-4小時。
2. 主要症狀包括：腹痛、噁心、嘔吐、腹瀉、心律不整、癲癇或產生幻覺等，嚴重時將導致呼吸衰竭而死亡。

## Q4. 怎麼預防？

1. 戶外景點可張貼警示標語，提醒民眾不要誤食蟾蜍。
2. 避免捕捉及食用野生、來源不明或外型難以辨識之蛙類。
3. 民眾購買蛙類時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。



蟾蜍（有毒）



圖片來源：黃仕傑，臺灣生命大百科

- 皮膚粗糙、有疣凸 (毒腺)
- 耳後有發達腮腺 (毒腺)
- 跛少或短 (不擅游泳)

青蛙（無毒）



圖片來源：林青峰，臺北市立動物園

- 皮膚光滑、溼潤
- 耳後無明顯腮腺
- 腳趾間全蹼 (擅於游泳)

攝食地點	義大利托斯卡納區 (2022年)
攝食場所	戶外
攝食人數	1
中毒人數	1
死亡人數	0
潛伏期	約2小時
患者症狀	頭暈、嗜睡、意識混亂、心跳過緩、心律不整等
攝食食品	大蟾蜍 ( <i>Bufo bufo</i> )的卵
食品檢體	大蟾蜍 ( <i>Bufo bufo</i> )的卵
人體檢體	不明
原因食品	大蟾蜍 ( <i>Bufo bufo</i> )的卵
病因物質	動物性天然毒-蟾蜍毒
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	緊急送醫

# 蛤蚌毒素 Saxitoxin



圖片來源:Shang-Kwei Wang,臺灣生命大百科

蛤蚌來源要查清，  
確認無毒才安心！

## Q1. 蛤蚌毒素是什麼？

蛤蚌毒素為麻痺性貝毒 (paralytic shellfish poison, PSP) 中主要毒素之一，屬神經毒素，主要係因貝類生物攝食有毒藻類而帶有毒素，經由食物鏈進入人體，引發麻痺性中毒現象。此毒素可溶於水且耐熱耐酸，鹼性條件下易失去活性。

## Q2. 食品中毒的原因？

- 主要是民眾在不知情的情況下誤食有毒蛤蚌類、螺類等水產品。
- 加工業者誤將有毒水產品製為加工品，導致食用者中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

- 發病潛伏期約為30分鐘-3小時。
- 主要症狀包括：嘴舌、臉、頸及四肢麻痺、頭痛、暈眩、運動失調、嘔吐、語言障礙、休克及呼吸衰竭等症狀，嚴重時可能導致昏迷或死亡。

## Q4. 怎麼預防？

- 避免食用野生、來源不明、外型難以辨識或未有完整包裝標示之水產品及水產加工品。
- 民眾購買貝類時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。





## 科普小知識：貝類毒素家族

名稱	主要毒素	潛伏期	典型症狀	典型症狀	致死風險
麻痺性貝毒 (PSP)	saxitoxin	30分鐘-3小時	唇舌及四肢麻木， 重症者致死	唇舌及四肢麻木， 重症者致死	<高> 重症可能致死
失憶性貝毒 (ASP)	domoic acid	數小時	意識混亂、記憶喪失，重症者癲癇或死亡	意識混亂、記憶喪失，重症者癲癇或死亡	<中> 可能造成神經傷害或死亡
神經性貝毒 (NSP)	brevetoxins	0.5-3 小時	運動失調、肌肉痛	運動失調、肌肉痛	<低> 症狀為暫時性
下痢性貝毒 (DSP)	okadaic acid	0.5-4 小時	嚴重腹瀉、嘔吐	嚴重腹瀉、嘔吐	<低> 較不致命

攝食地點	美國俄勒岡州 (2024年)
攝食場所	自宅
攝食人數	42
中毒人數	42
死亡人數	0
潛伏期	0.5-4小時
患者症狀	唇舌麻木、嘔吐、噁心等
攝食食品	蛤貝、文蛤、牡蠣等
食品檢體	不明
人體檢體	不明
原因食品	蛤貝、文蛤、牡蠣等
病因物質	動物性天然毒-蛤蚌毒素
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	緊急送醫治療

# 藍環章魚 *Hapalochlaena* spp.



認清藍環避危機，  
不碰不吃保性命！

圖片來源：劉佳勳，臺灣生命大百科

## Q1. 藍環章魚是什麼？

藍環章魚因皮膚上有明亮的藍色環狀斑紋而得名，體型嬌小但帶有劇毒-河豚毒素，主要分布於西太平洋和印度洋一帶的潮間帶及珊瑚礁區，一旦誤食或受到其咬傷，可能在短時間內引發致命的中毒反應。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因藍環章魚外型與一般可供食用的章魚相似，未能辨識其品種，誤食後導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為數分鐘至數小時。
2. 主要症狀包括：口唇或舌頭發麻、噁心、嘔吐、四肢無力、步態不穩、呼吸困難、腹瀉和腹部劇痛等，嚴重時將導致肌肉癱瘓、呼吸麻痺或呼吸衰竭而死亡。

## Q4. 怎麼預防？

1. 避免食用野生、來源不明、外型難以辨識或未有完整包裝標示之章魚及其它水產加工品。
2. 民眾購買漁獲時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。

藍環章魚 (有毒)



圖片來源：臺灣生命大百科

- 體型較小
- 皮膚有藍色小環紋
- 帶有神經劇毒，即使加熱也無法破壞其毒性

章魚 (無毒)

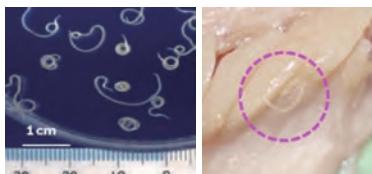


圖片來源：臺灣海鮮選擇指南

- 體型較大
- 不具特殊斑點斑紋
- 無毒，可食用

攝食地點	臺灣臺北市(2010年)	馬爾他共和國 (2019年)
攝食場所	不明	不明
攝食人數	2	2
中毒人數	2	2
死亡人數	0	0
潛伏期	不明	1-2小時
患者症狀	口舌發麻等神經毒症狀	四肢無力等神經毒症狀
攝食食品	小章魚 (混入藍環章魚)	章魚燒烤/燉煮料理
食品檢體	檢出帶有河豚毒素之藍環章魚	不明
人體檢體	河豚毒素	不明
原因食品	藍環章魚	疑似章魚
病因物質	動物性天然毒-藍環章魚(河豚毒素)	疑似章魚(河豚毒素)
食品被污染 處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	緊急送醫治療	緊急送醫治療

# 海獸胃線蟲 *Anisakis* spp.



海魚生吃風險高，  
小心線蟲鑽腸跑！

圖片來源：厚生勞動省

## Q1. 海獸胃線蟲是什麼？

海獸胃線蟲主要透過食物鏈寄生於海洋魚類、哺乳類或頭足類，最常見的包括安尼線蟲 (*Anisakis simplex*) 及偽新地線蟲 (*Pseudoterranova decipiens*) 等。當人類攝食受寄生的水產品後將可能引發中毒，稱為「海獸胃線蟲症 (Anisakiasis)」。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因攝取生食或未煮熟且受海獸胃線蟲寄生之魚類/頭足類後，導致中毒。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為48小時，症狀可能持續長達2週，通常約可在2-3週內自行痊癒。
2. 主要症狀包括：嘔吐、腹痛、腹瀉、糞便帶血絲或黏液、過敏、蕁麻疹等。

## Q4. 怎麼預防？

1. 漁貨捕獲後應立即去除內臟並冷藏或冷凍保存。
2. 水產品以-35°C以下冷凍15小時以上或-20°C冷凍7天以上，將寄生蟲凍死。
3. 避免生食或攝食未煮熟之魚類/頭足類，食用前需充分加熱煮熟！



## 科普小知識：海獸胃線蟲的寄生之道



圖片來源：內閣府食品安全委員會，日本

攝食地點	日本神奈川縣 (2025年)
攝食場所	私人企業
攝食人數	1
中毒人數	1
死亡人數	0
潛伏期	不明
患者症狀	腹痛、噁心等
攝食食品	生魚片 (青甘等)
食品檢體	不明
人體檢體	檢出海獸胃線蟲
原因食品	生魚片 (青甘等)
病因物質	寄生蟲-海獸胃線蟲
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	送醫治療



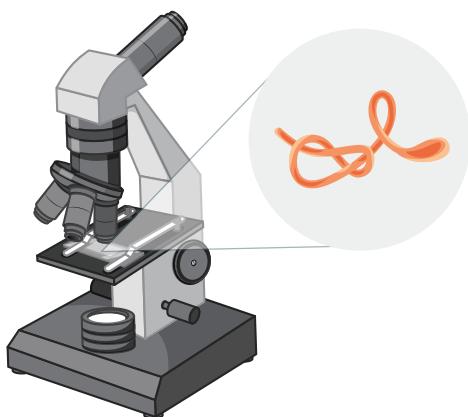
## 哇沙比 (山葵) 可殺滅細菌和寄生蟲?

生魚片配哇沙比一起吃，  
我就不用擔心寄生蟲了吧？

哇沙比可能有些許的抑菌效果，  
但殺不死海獸胃線蟲喔！

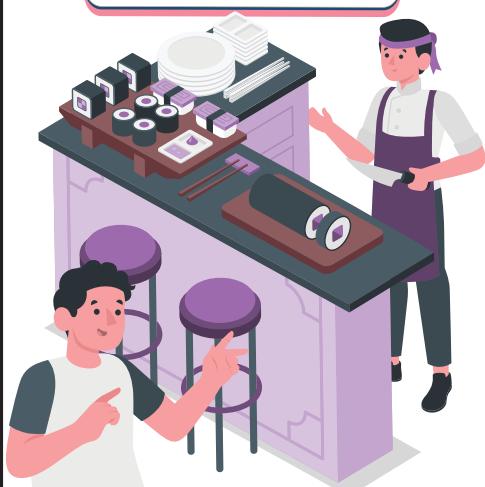


研究顯示，哇沙比可能對某些細菌可能有抑制生長的作用，  
但無法殺死活體寄生蟲。



那生魚片要怎麼處理才安全？

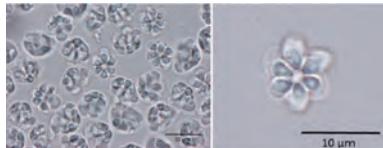
要選用新鮮的漁貨，且可以先冷凍處理，殺死寄生蟲！



哇沙比 ≠ 保險！吃生魚片前，記得問清楚是否經過安全處理！



# 庫道蟲 *Kudoa* spp.



圖片來源：厚生勞動省，日本

庫道怕冷也怕熱，  
生魚處理要嚴格！

## Q1. 庫道蟲是什麼？

庫道蟲屬於黏孢子蟲寄生蟲，主要寄生在海水魚類的肌肉中，以庫道黏孢子蟲(*Kudoa septempunctata*, 寄生於比目魚中)及六孢庫道蟲(*Kudoa hexapunctata*, 寄生於鮪魚中)較為常見，目前案例多發生於日本和韓國。當人類生食受庫道蟲污染的魚肉，可能會因寄生蟲孢子而引發急性腸胃不適的中毒症狀。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因生食或攝取未煮熟且受庫道蟲寄生之魚類後，導致中毒。研究指出，當魚肉中含有大量孢子時(每公克魚肉帶有超過 $10^6$ 個孢子)，才會引發明顯症狀。

## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為2-20小時，症狀通常可在1-2天內自行痊癒。
2. 主要症狀包括：噁心、嘔吐、腹瀉和腹痛、輕微發燒等。

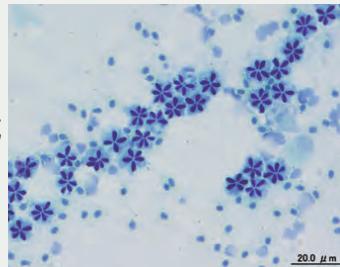
## Q4. 怎麼預防？

1. 水產品以-20°C以下冷凍4小時以上，將寄生蟲凍死。
2. 避免生食或攝食未煮熟之魚類，食用前需充分加熱煮熟！
3. 民眾購買漁獲時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。



## 科普小知識：庫道蟲的小秘密

- 庫道蟲中毒案件大多發生於每年的 8-9 月
- 年齡、體型較小之魚體亦會受到庫道蟲寄生
- 部分庫道蟲寄生之魚體，其魚肉會液化成「果凍肉 (jelly meat)」
- 庫道蟲孢子相當耐酸，故無法透過胃酸破壞



圖片來源：國立研究開發法人水產研究，日本

攝食地點	日本福島縣 (2024年)
攝食場所	供膳之營業場所
攝食人數	260
中毒人數	111
死亡人數	0
潛伏期	約9-10小時
患者症狀	下痢、噁心嘔吐、腹痛等
攝食食品	生魚片 (比目魚、黃鰭鮪魚、紅甘等)
食品檢體	黃鰭鮪魚生魚片中檢出庫道蟲
人體檢體	檢出庫導蟲
原因食品	黃鰭鮪魚生魚片
病因物質	寄生蟲-庫道蟲
食品被污染 處置錯誤場所	不明
案件處理措施	送醫治療

# 廣東住血線蟲

## *Angiostrongylus cantonensis*



別吃生螺與蝸牛，  
遠離廣東住血蟲！

圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

### Q1. 廣東住血線蟲是什麼？

廣東住血線蟲是一種寄生於老鼠肺動脈的線蟲，老鼠是其最終宿主，蝸牛、蛞蝓及淡水螺等則是中間宿主，人類屬於偶然宿主，誤食帶有廣東住血線蟲後，幼蟲會穿過腸胃進入血液，再移行至中樞神經或腦膜處，引發不適症狀，稱為「廣東住血線蟲症 (Angiostrongyliasis)」。

### Q2. 食品中毒的原因？

主要因生食或攝取未煮熟且受廣東住血線蟲寄生之中間宿主(如蝸牛、蛞蝓或淡水螺等)，導致中毒；此外，攝取被蝸牛或蛞蝓黏液污染的生鮮蔬果也可能造成感染。



### Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為1-3週，最長可達6週。
2. 初期主要症狀包括：腹痛、噁心、嘔吐等。
3. 後期可能導致頭痛、肌肉疼痛、感覺與視力異常等，嚴重時會引發腦膜炎、神經麻痺、癱瘓，甚至昏迷或死亡。

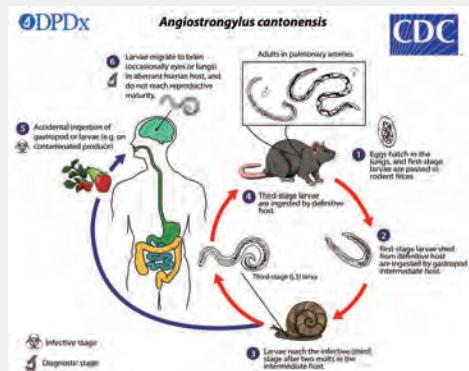
### Q4. 怎麼預防？

1. 不生食或半生食可能帶有廣東住血線蟲幼蟲的食材，如蝸牛、蛞蝓、淡水螺、青蛙、螃蟹、蝦等。
2. 生鮮蔬果務必充分清洗並反覆檢查，確保沒有附著小型蝸牛、蛞蝓等。



## 科普小知識：廣東住血線蟲的生命週

- ① 成蟲於老鼠肺動脈中產卵，第一期幼蟲隨糞便排出
- ② 第一期幼蟲被蝸牛／蛞蝓(中間宿主)吞食
- ③ 幼蟲在蝸牛體內發育成具感染力的第三期幼蟲
- ④ 老鼠攝食帶蟲蝸牛／蛞蝓後感染
- ⑤ 人類誤食帶蟲蝸牛／蛞蝓或被污染的蔬果而感染
- ⑥ 幼蟲在人體內移行至腦部(偶爾至眼或肺)，於人體中無法成熟與產卵



圖片來源：Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

攝食地點	臺灣桃園市(2025年)	美國佛羅里達州(2021-2022年)
攝食場所	不明	不明
攝食人數	1	3
中毒人數	1	3
死亡人數	0	0
潛伏期	不明	不明
患者症狀	噁心嘔吐、意識混亂、語言能力喪失與嚴重神智異常	頭痛、腦膜炎
攝食食品	不明	推測為蝸牛或蛞蝓
食品檢體	不明	不明
人體檢體	廣東住血線蟲	廣東住血線蟲
原因食品	不明	推測為蝸牛或蛞蝓
病因物質	不明	寄生蟲-廣東住血線蟲
食品被污染處置錯誤場所	不明	不明
案件處理措施	送醫治療	送醫治療

# 有鉤條蟲 *Taenia solium*



有鉤條蟲藏肉中，  
豬肉最好吃全熟！

圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

## Q1. 有鉤條蟲是什麼？

有鉤條蟲(又稱豬肉條蟲)主要寄生在人類和豬隻，成蟲寄生於人體小腸且體長可達數公尺，並引起條蟲病(Taeniasis)；其幼蟲稱為囊尾幼蟲，可在宿主體內形成囊腫，若人類不慎吞食其蟲卵，幼蟲會在人體形成囊包並引發囊蟲病 (Cysticercosis)。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因誤食有鉤條蟲寄生或帶有其蟲卵的豬肉，而導致中毒，特別是生食或未經充分煮熟的豬肉。



## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 條蟲病發病潛伏期約為6-8週，主要症狀包括：腹痛、噁心、腹瀉等。
2. 囊蟲病發病潛伏期約為數月至數年，主要症狀取決於囊蟲所在部位和數量，皮下囊蟲可在皮膚下形成小硬結；寄生於大腦時會導致癲癇發作、頭痛、視力受損及腦壓升高。

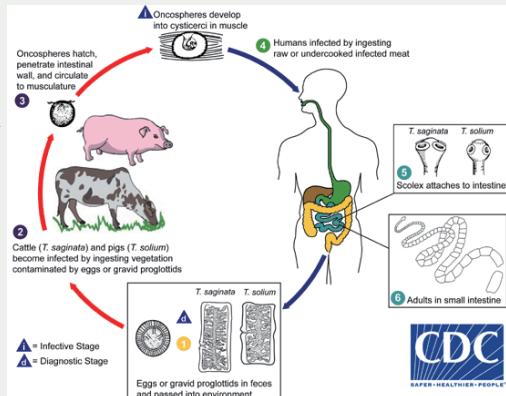
## Q4. 怎麼預防？

1. 避免生食或攝取未煮熟豬肉，烹調豬肉務必加熱至全熟。
2. 加強個人衛生和環境清潔，飯前便後確實洗手，避免誤食條蟲卵。
3. 民眾購買肉品時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。



## 科普小知識：絛蟲的一生

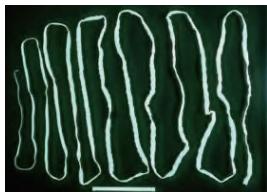
- ①人的糞便排出蟲卵
- ②牛 (T. saginata)或豬 (T. solium)食入蟲卵
- ③卵在家畜腸道孵化及成長
- ④人類食入未煮熟受感染肉品
- ⑤囊尾幼蟲附著小腸黏膜
- ⑥成蟲在小腸內生長至數公尺



圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), U.S.A.

攝食地點	比利時 (2024年)
攝食場所	學校
攝食人數	不明
中毒人數	9
死亡人數	0
潛伏期	幾個月到1年以上不等
患者症狀	眼瞼下垂、局部癲癇發作等
攝食食品	不明
食品檢體	不明
人體檢體	經腦部活檢確認為囊蟲病
原因食品	受絛蟲感染之豬肉
病因物質	寄生蟲-有鉤絛蟲 (蟲卵)
食品被污染 處置錯誤場所	學校
案件處理措施	送醫治療

# 無鉤條蟲 *Taenia saginata*



熟度達標最關鍵，  
無鉤條蟲說再見！

圖片來源:Centers for Disease Control and Prevention (CDC), USA

## Q1. 無鉤條蟲是什麼？

無鉤條蟲(又稱牛肉條蟲)主要寄生在人類和牛隻，分布遍及全球，在牛隻放牧和生食牛肉習慣盛行的地區更為流行。成蟲可寄生在人體小腸中，長度可達數公尺(通常小於5公尺，最大可至25公尺)，且能產下大量蟲卵，經由糞便排出環境，再感染牛隻形成循環。

## Q2. 食品中毒的原因？

主要因誤食無鉤條蟲寄生的牛肉而導致中毒，特別是生食或未經充分煮熟的牛肉。



## Q3. 潛伏期及常見症狀？

1. 發病潛伏期約為數週至數月。
2. 主要症狀包括：腹痛、體重減輕、食慾不振、噁心、輕度發燒等，且會在患者排泄物中發現白色節片(即蟲體片段)。

## Q4. 怎麼預防？

1. 避免生食或攝取未煮熟牛肉，烹調牛肉務必加熱至全熟，或中心溫度達63-71°C以上；亦可透過-10°C冷凍至少5天，降低蟲體存活風險。
2. 民眾購買肉品時選擇信譽良好的供應商，餐飲業者及食品製造商應慎選食材來源。



## 科普小知識：條蟲有鉤無鉤比一比

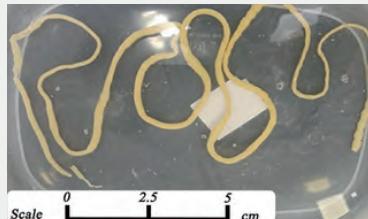
### 有鉤條蟲 *Taenia solium*



圖片來源：Jin, et al.

- 主要寄生於豬隻
- 頭節帶有4個吸盤及雙排鉤
- 成蟲約 2-7公尺
- 人類不慎食入幼蟲或蟲卵後受感染

### 無鉤條蟲 *Taenia saginata*



圖片來源：Asees, et al.

- 主要寄生於牛隻
- 頭節帶有4個吸盤，無鉤
- 成蟲通常 < 5公尺，最大可至25公尺
- 人類不慎食入幼蟲後受感染

攝食地點	中國甘肅省 (2024年)
攝食場所	供膳之營業場所
攝食人數	1
中毒人數	1
死亡人數	0
潛伏期	約3個月
患者症狀	持續性腹瀉，排泄物中帶有長條狀白色節片
攝食食品	未充分煮熟的牛肉
食品檢體	不明
人體檢體	檢出無鉤條蟲
原因食品	未充分煮熟的牛肉
病因物質	寄生蟲-無鉤條蟲
食品被污染處置錯誤場所	不明
案件處理措施	送醫治療

# 附錄



- 102 附錄一、民國 70 年至 113 年食品中毒發生狀況
- 108 附錄二、衛生福利部疑似食品中毒事件處理流程
- 109 附錄三、食品中毒案件聯絡機關電話

## 附錄一、民國70年至113年食品中毒發生狀況

表一、民國70年至113年食品中毒案件各月份別通報案件數統計

單位:件

年度	70 至 74 年 年	75 至 79 年 年	80 至 84 年 年	85 至 89 年 年	90 至 94 年 年	95 至 99 年 年	100 年	101 年	102 年	103 年	104 年	105 年	106 年	107 年	108 年	109 年	110 年	111 年	112 年	113 年	總計
1月	12	20	14	40	86	165	49	53	47	38	95	38	48	48	35	81	69	54	87	61	1,140
2月	7	10	18	24	65	146	57	39	46	61	122	61	57	55	68	42	137	124	78	177	1,394
3月	20	26	31	38	68	101	33	47	22	24	53	80	58	47	54	24	68	97	45	171	1,107
4月	17	33	44	52	64	102	25	21	46	41	42	46	41	35	35	29	27	36	50	276	1,062
5月	25	34	57	136	109	157	43	36	36	32	41	32	42	24	16	6	45	153	1,100		
6月	25	30	68	134	115	123	28	37	28	40	42	32	29	23	44	38	14	17	24	164	1,055
7月	40	50	58	135	119	130	36	35	23	34	48	19	30	34	35	28	13	26	25	124	1,042
8月	34	41	41	112	155	133	31	42	46	38	36	28	44	32	41	47	21	31	58	143	1,154
9月	54	57	60	114	170	182	39	43	39	51	47	37	58	30	45	62	31	22	65	133	1,339
10月	38	33	45	78	104	146	28	63	37	33	36	37	48	20	34	57	37	29	59	96	1,058
11月	16	24	27	53	90	143	26	60	22	37	40	48	36	21	37	33	27	17	59	74	890
12月	12	21	20	34	67	111	31	51	17	43	35	28	38	21	32	41	38	40	38	178	896
通報 總計	300	379	483	950	1,212	1,639	426	527	409	480	632	486	528	398	502	506	498	499	633	1,750	13,237

案件數



圖1、民國70年至113年食品中毒案件各月份通報案件數統計

表二、民國70年至113年食品中毒案件病因物質通報案件數統計  
單位:件

年度	70 年	75 年	80 年	85 年	90 年	95 年	100 年	101 年	102 年	103 年	104 年	105 年	106 年	107 年	108 年	109 年	110 年	111 年	112 年	113 年	總計	
病因物質判明合計*	137	200	306	647	515	626	160	152	137	186	135	133	158	148	212	202	176	189	265	777	5,461	
細菌性小計**	119	180	282	620	463	570	128	106	111	156	72	58	43	60	91	80	61	57	72	261	3,590	
腸炎弧菌	85	59	138	526	346	269	52	32	37	66	16	10	15	3	10	18	11	14	11	55	1,773	
沙門氏桿菌	11	12	19	34	41	82	11	16	21	32	16	10	7	11	21	26	16	11	25	30	452	
病原性大腸桿菌	17	23	13	2	0	25	16	5	9	7	4	3	2	5	3	1	1	6	8	24	174	
金黃色葡萄球菌	17	79	90	52	55	126	27	33	31	36	27	7	9	31	35	17	23	20	18	90	823	
仙人掌桿菌	4	40	63	51	39	86	36	23	14	20	9	21	12	22	33	22	21	14	19	87	636	
肉毒桿菌	1	6	0	0	0	24	3	0	1	0	2	6	0	0	0	1	0	0	0	0	44	
其他	6	1	7	1	5	16	1	2	4	4	3	3	0	2	2	0	1	1	0	2	61	
化學物質	8	4	10	3	12	9	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	
天然毒	10	16	14	24	40	23	13	11	8	14	5	2	6	12	10	3	4	16	11	248		
病毒小計***							35	26	37	17	17	67	77	110	97	141	122	116	138	187	573	1,760
諾羅病毒							35	26	37	17	17	64	77	108	95	140	121	113	137	187	562	1,736
輪狀病毒							0	0	0	0	0	3	0	3	7	2	1	3	2	2	12	35
病因物質不明合計	163	179	177	303	697	1,013	266	375	272	294	497	353	370	250	290	304	322	310	368	973	7,776	
通報總計	300	379	483	950	1,212	1,639	426	527	409	480	632	486	528	398	502	506	498	499	633	1,750	13,237	

\*病因物質判明件數合計，為扣除重複計數之值。

\*\*細菌性中事件數小計，為扣除重複計數之值。

\*\*\*病毒性中事件數小計，為扣除重複計數之值。

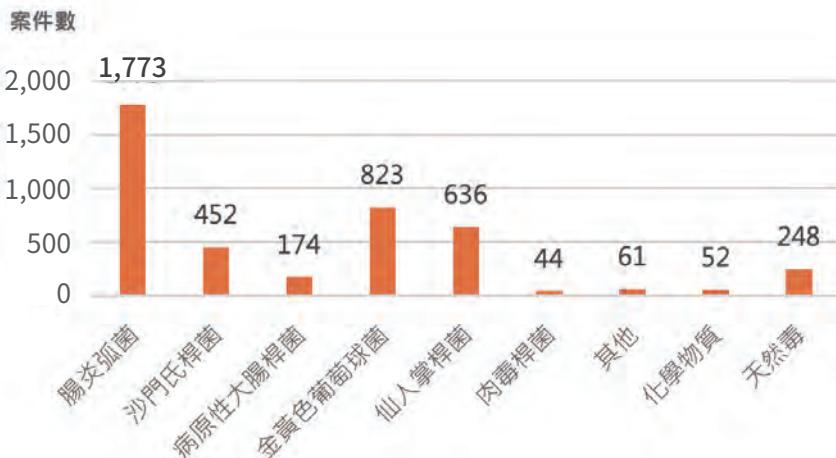


圖2、民國70年至113年食品中毒案件病因物質(不含病毒)判明通報案件數統計

表三、民國70年至113年食品中毒案件原因食品通報案件數統計  
單位:件

年別	70 年	75 至 79 年	80 至 84 年	85 至 89 年	90 至 94 年	95 至 99 年	100 年	101 年	102 年	103 年	104 年	105 年	106 年	107 年	108 年	109 年	110 年	111 年	112 年	113 年	總計
原因食品判明合計*	72	158	178	151	152	243	111	104	71	99	81	82	61	40	45	37	23	23	38	1,478	3,247
水產品	23	50	31	48	40	34	20	18	10	17	16	17	6	1	11	4	3	3	5	19	376
水產加工品	4	2	7	5	1	3	3	1	0	1	1	1	1	4	2	0	0	0	5	0	41
肉類及其加工品	13	20	30	16	9	17	4	7	6	6	1	2	3	1	3	1	2	3	4	11	159
蛋類及其加工品	3	5	4	4	0	2	1	1	2	6	2	1	0	1	2	0	0	0	0	3	37
乳類及其加工品	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	6
穀類及其加工品	2	22	20	7	9	20	2	2	3	2	1	0	1	0	0	0	3	0	2	2	98
蔬果類及其加工品	1	21	18	6	14	8	7	7	6	4	6	2	6	5	5	5	3	2	5	9	140
糕餅、糖果類	9	8	20	9	5	11	1	2	1	3	1	3	0	1	1	2	0	2	1	0	80
複合調理食品 (含盒餐)	19	48	72	65	72	149	73	65	42	59	50	52	44	28	25	24	13	15	19	67	1,001
其他	3	8	5	3	5	2	0	1	1	1	3	4	0	2	1	1	0	0	2	1,369	1,411
通報總計	228	221	305	799	1,060	1,396	315	423	338	381	551	404	467	358	457	469	475	476	595	272	9,990

\*原因食品判明合計，為扣除重複計數之值

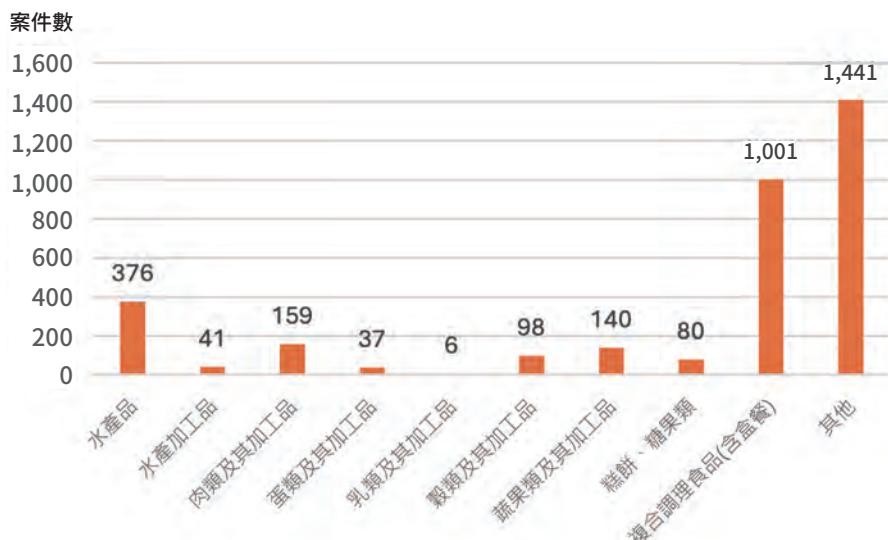


圖3、民國70年至113年食品中毒案件原因食品判明通報案件數統計

表四、民國70年至113年食品中毒案件攝食場所通報案件數統計 單位:件

攝食場所 年 70 74 75 79 80 84 85 89 90 94 95 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 總計	70 至 74 年 年	75 至 79 年 年	80 至 84 年 年	85 至 89 年 年	90 至 94 年 年	95 至 99 年 年	100 年	101 年	102 年	103 年	104 年	105 年	106 年	107 年	108 年	109 年	110 年	111 年	112 年	113 年	
	70 年	75 年	80 年	85 年	90 年	95 年	100 年	101 年	102 年	103 年	104 年	105 年	106 年	107 年	108 年	109 年	110 年	111 年	112 年	113 年	總計
自宅	141	145	94	83	149	241	44	57	55	59	70	59	67	51	46	69	89	80	125	268	1,992
供膳之營業場所	48	68	98	322	497	754	231	297	217	256	393	299	301	223	310	313	292	325	397	1,282	6,923
學校	41	89	117	157	248	341	78	89	75	81	93	64	90	74	86	68	68	48	59	74	2,040
辦公場所	46	49	66	119	106	103	11	25	12	29	14	14	15	14	15	19	19	11	20	40	747
醫療場所	0	1	5	12	2	12	3	3	5	6	7	5	6	2	7	1	3	2	3	3	88
運輸工具	0	4	6	11	12	8	1	0	1	0	3	1	2	1	0	0	0	1	8	5	64
部隊	8	3	12	16	21	20	7	4	4	3	6	6	8	1	3	8	6	6	2	8	152
野外	5	4	2	10	6	6	1	4	0	1	3	4	4	2	5	2	2	2	2	4	69
廣販	3	3	5	12	26	43	23	33	23	29	23	20	19	12	16	17	15	13	22	41	398
外燴	0	8	63	189	107	76	14	7	12	7	9	9	8	2	2	2	1	7	4	12	539
監獄	0	0	0	0	1	5	1	1	1	2	2	1	4	1	3	4	2	0	2	0	30
其他	8	5	16	21	43	35	12	7	5	7	9	4	4	15	13	13	12	17	22	40	308
通報總計*	300	379	483	950	1,212	1,639	426	527	409	480	632	486	528	398	502	506	498	499	633	1,750	13,237

\*攝食場所案件數之總計，為扣除重複計數之值。

案件數

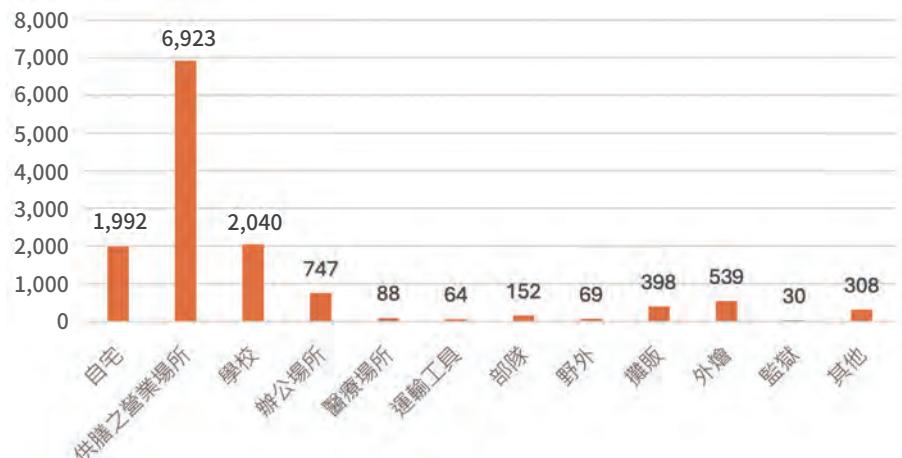


圖4、民國70年至113年食品中毒案件攝食場所通報案件數統計

表五、民國70年至113年食品中毒案件攝食場所通報患者數統計  
單位:人

年 攝食場所	70	75	80	85	90	95	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	總計
	至 74 年	至 79 年	至 84 年	至 89 年	至 94 年	至 99 年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	年	人
自宅	1,566	1,578	917	624	762	1,311	157	186	165	198	192	423	199	154	324	204	415	265	947	863	11,450
供膳之營業場所	1,632	1,813	2,724	5,275	5,281	4,992	1,150	1,745	1,073	1,245	2,774	1,638	2,441	1,059	1,593	2,197	1,914	1,965	1,973	5,752	50,236
學校	1,911	3,970	9,595	7,473	10,451	11,608	3,335	3,053	2,179	1,994	2,525	2,499	2,677	2,485	4,010	1,785	2,847	1,601	1,491	1,186	78,675
辦公場所	1,920	1,271	1,322	3,747	1,884	1,406	192	250	94	635	191	95	191	447	407	343	323	76	771	449	16,014
醫療場所	0	7	128	162	28	93	17	37	36	36	87	50	37	24	145	6	35	62	27	19	1,036
運輸工具	0	74	111	234	86	227	3	0	32	0	34	17	6	7	0	0	0	2	141	183	1,157
部隊	233	70	241	563	402	392	285	41	47	68	36	94	390	196	19	114	105	264	9	55	3,624
野外	264	72	66	309	82	173	3	17	0	10	8	105	17	27	82	6	32	12	25	40	1,350
攤販	22	90	44	67	103	132	80	159	76	74	89	155	55	36	222	45	41	34	91	108	1,723
外燴	0	137	1,413	3,429	1,465	1,223	261	55	96	85	129	81	25	4	92	28	2	133	94	77	8,829
監獄	0	0	0	0	42	354	220	93	15	81	101	14	143	16	62	74	18	0	107	0	1,340
其他	258	119	277	290	800	209	116	65	77	78	69	89	51	161	170	158	126	133	374	564	4,184
通報總計*	7,806	9,201	16,838	22,100	21,326	22,078	5,819	5,701	3,890	4,504	6,235	5,260	6,232	4,616	6,935	4,920	5,823	4,495	5,196	9,045	178,020

\*攝食場所患者數之總計，為扣除重複計數之值。

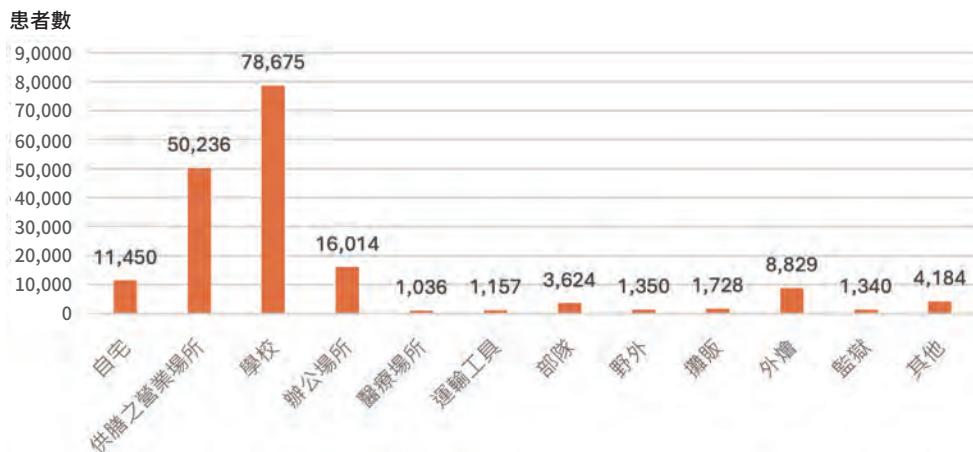


圖5、民國70年至113年食品中毒通報案件攝食場所患者數統計

表六、民國80年至113年食品中毒案件食品被污染或處置錯誤場所通報案件數統計  
單位:件

年 ＼ 場所	80 至 84 年	85 至 89 年	90 至 94 年	95 至 99 年	100 年	101 年	102 年	103 年	104 年	105 年	106 年	107 年	108 年	109 年	110 年	111 年	112 年	113 年	總計
自宅	36	46	87	88	6	9	11	9	4	8	9	4	3	4	2	0	3	3	332
供膳之營業場所	191	424	542	496	49	60	56	86	57	37	27	15	19	17	9	9	12	36	2,142
學校	31	57	74	62	12	15	5	5	9	11	8	6	9	3	3	6	2	0	318
辦公場所	18	42	27	13	1	5	0	6	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	116
醫療場所	2	3	1	5	0	1	3	2	4	1	1	0	1	0	0	0	0	0	24
食品工廠	24	78	130	94	24	16	15	14	8	13	9	13	12	5	6	2	0	0	463
攤販	12	19	33	34	4	4	8	7	1	2	3	1	0	0	0	1	1	1	131
販賣地點	19	29	53	42	3	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	150
部隊	8	15	16	16	3	0	1	2	2	2	3	0	0	2	1	3	0	2	76
原料食品採集場所	4	0	1	1	1	3	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16
野外	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3
外燴	63	189	117	64	11	3	7	4	4	4	1	0	1	0	0	0	0	0	468
監獄	0	0	1	3	1	0	0	2	1	1	2	0	0	3	0	0	1	0	15
其他	0	0	8	20	2	3	1	2	3	4	0	0	0	2	1	0	0	1	47
不明場所	80	53	123	702	309	408	299	336	538	403	463	358	456	469	476	478	613	1,707	8,271
通報總計*	483	950	1,212	1,639	426	527	409	480	632	486	528	398	502	506	498	499	633	1,750	12,558

\*食品被污染或處置錯誤場所案件數之總計，為扣除重複計數之值。

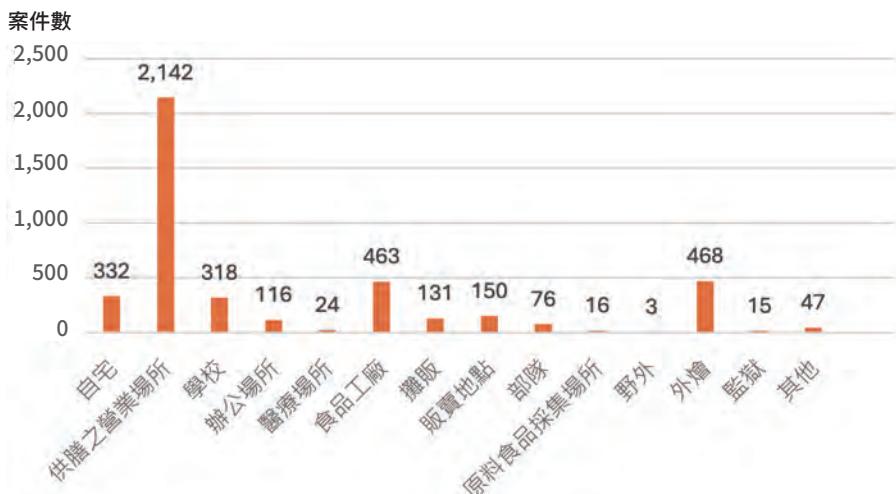
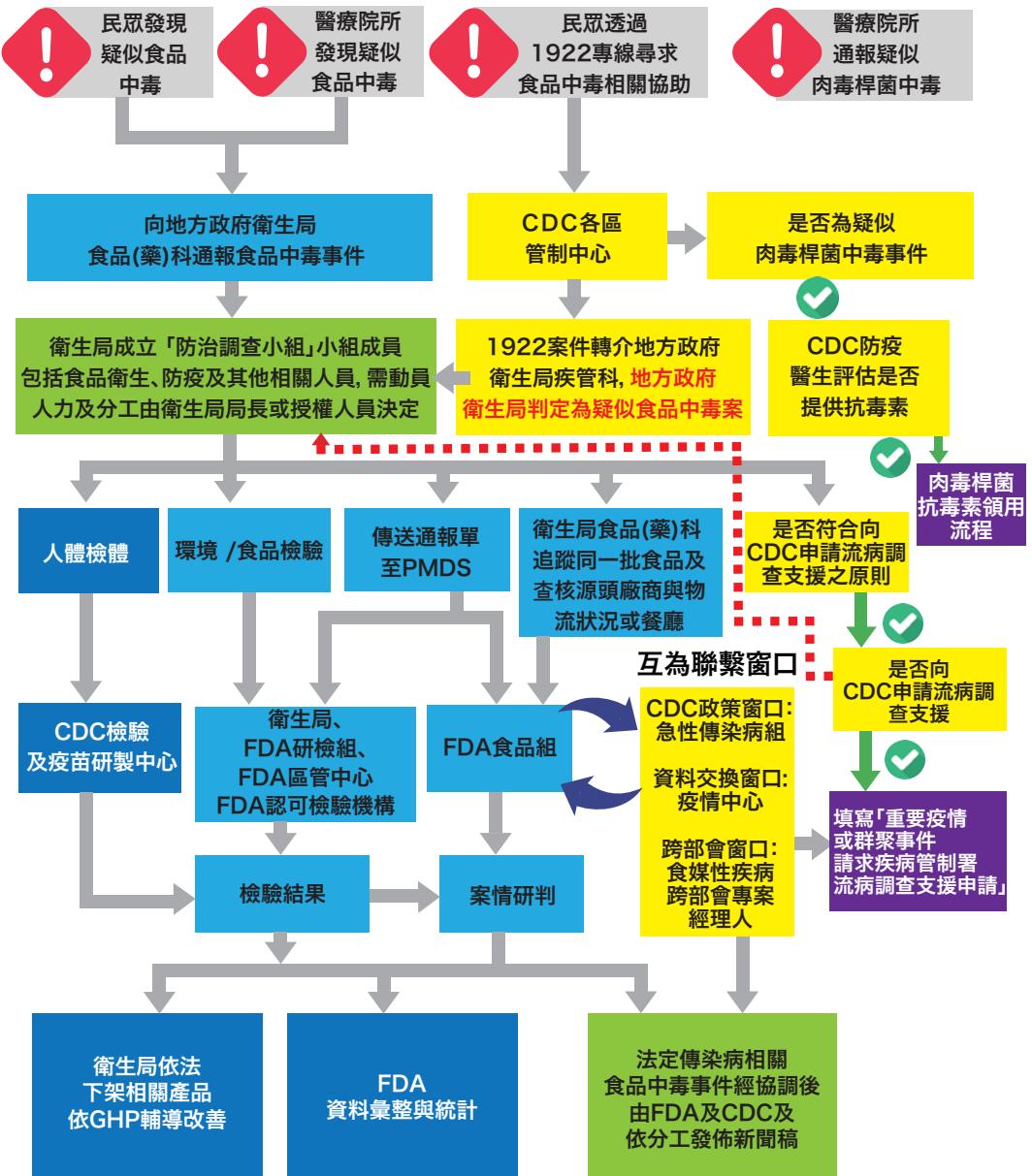


圖6、民國80年至113年食品中毒案件食品被污染或處置錯誤場所通報案件數統計

## 附錄二、衛生福利部疑似食品中毒事件處理流程



## 附錄三、食品中毒案件聯絡機關電話

衛生機關名稱	電話	傳真
基隆市衛生局	(02) 2425-2221	(02) 2428-4288
臺北市政府衛生局	(02) 2720-5322	(02) 2720-5321
新北市政府衛生局	(02) 2257-7155	(02) 2253-6548
桃園市政府衛生局	(03) 334-0935	(03) 336-3160
新竹市衛生局	(03) 535-5191	(03) 535-5317
新竹縣政府衛生局	(03) 551-8160	(03) 551-0655
苗栗縣政府衛生局	(037) 726-306	(037) 558-604
臺中市食品藥物安全處	(04) 2222-0655	(04) 2529-0613
南投縣政府衛生局	(049) 223-1994	(049) 224-1154
彰化縣衛生局	(04) 711-5141	(04) 711-0027
雲林縣衛生局	(05) 700-1372	(05) 534-5955
嘉義市政府衛生局	(05) 233-8066	(05) 233-8268
嘉義縣衛生局	(05) 362-0600	(05) 362-0601
臺南市政府衛生局	(06) 267-9751	(06) 268-2964
高雄市政府衛生局	(07) 713-4000	(07) 722-4409
屏東縣政府衛生局	(08) 736-2596	(08) 736-2749
宜蘭縣政府衛生局	(03) 932-2634	(03) 935-3844
花蓮縣衛生局	(03) 822-7141	(03) 823-0390
臺東縣衛生局	(089) 331-171	(089) 341-953
澎湖縣政府衛生局	(06) 927-2162	(06) 927-5994
金門縣衛生局	(082) 330-697	(082) 335-501
連江縣衛生局	(0836) 22095	(0836) 23210

# 食品中毒發生與防治年報(113年)

刊期頻率：年刊

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署  
115021臺北市南港區研究院路一段130巷109號  
<http://www.fda.gov.tw>  
(02)2787-8200、1919(全國食安專線)

發行人：姜至剛  
總編輯：蔡淑貞  
副總編輯：許朝凱  
審核：周珮如、蕭惠文  
編輯小組：陳若宇、吳俊毅、路景翔、劉子安、莊沛樺、李婉嫻  
出版年月：民國114年12月  
設計：食品工業發展研究所  
印刷：

GPN：2010002894

ISSN：2248072

著作財產人：衛生福利部食品藥物管理署  
本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署







「食」時小心注意，防範中毒危機

近年來國人逐漸重視食的安全與安心，

為了能使食安維護更趨完善，

本書特別蒐集、彙整113年度食品中毒案件，將其彙編成冊

## 衛生福利部食品藥物管理署

地址：

115021臺北市南港區研究院路一段130巷109號

電話：

(02)2787-8000

網址：

<https://www.fda.gov.tw>

諮詢服務專線：

(02)2787-8200、1919(全國食安專線)



防治食品中毒專區



ISSN:2248072



9

772224 807000

GPN:2010002894