

宜蘭縣學校午餐疑似食品中毒案 調查結果

一、食品中毒定義：

二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀，稱為一件食品中毒案件。

二、案件調查結果簡述：

攝食地點		攝食場所		攝食食品	
宜蘭縣		各國中小		白飯/糙米飯、酥炸水針魚、鍋燒滷味、有機小白菜/有機油菜、赤肉湯	
攝食人數		中毒人數		死亡人數	
6083 人		醫院通報 86 人 診所就醫或輕微症狀 未就醫者 359 人 共計 445 人		0 人	
患者症狀			潛伏期		
噁心、嘔吐、腹痛、腹瀉			1~28 小時		
環境檢體	人體檢體	食品檢體	原因食品		
生食刀具 檢出仙人掌桿菌	<ul style="list-style-type: none"> • 1 件廚工手部檢體 檢出金黃色葡萄球菌 • 2 件患者糞便檢體 檢出金黃色葡萄球菌 • 1 件患者糞便檢體 檢出諾羅病毒 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 件央廚供餐學校 食品檢體檢出仙人 掌桿菌 • 1 件央廚供應米飯 之學校食品檢體檢 出金黃色葡萄球菌 • 3 件央廚提供食材 之學校食品檢體檢 出仙人掌桿菌 	學校午餐		

三、食品中毒判明標準：

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準		是否符合食品中毒 定義？
			病因物質	原因食品	
仙人掌桿菌 腹瀉型毒素	6-24小時	腹部痙攣、水 樣下痢、嘔吐	自兩名以上病患 之臨床檢體中分 離出此菌； 或 自每克可疑食物 檢體中檢出之菌 數大於 10^5 CFU	自可疑食物檢 體中分離此菌	否，病因物質及原 因食品未同時成 立。 病因物質： 食品檢 體雖有驗出仙人 掌桿菌腹瀉型毒素， 但菌數未大於 10^5 CFU 原因食品： 食品檢 體有驗出仙人掌 桿菌(腹瀉型毒素)

病因物質	潛伏期	臨床症狀	判明標準		是否符合食品中毒定義？
			病因物質	原因食品	
金黃色葡萄球菌	30分鐘至8小時，一般為2-4小時	噁心、嘔吐、下痢、腹痛、腹部痙攣、頭痛，糞便中有黏液	自兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同之菌株； 或 自可疑食物檢體中檢出腸毒素之存在 或 自每克可疑食物檢體中檢出之菌數大於 10^5 CFU	自可疑食物檢體中檢出毒素之存在 或 自可疑食物檢體中分離出此菌	是 病因物質：自兩名以上病患之臨床檢體中分離出相同之菌株； 且 原因食品：自可疑食物檢體中分離出此菌