

# 食品中毒宣導

石岡衛生所醫師兼主任  
林永隆

# 什麼是食品中毒

---

- 二人或二人以上攝取相同的食物而發生相似的症狀，則稱為一件 "食品中毒"。

# 大啖劇毒河豚 3大陸漁工昏迷



別亂吃

▶三名大陸漁工在臺灣七美外海作業，誤食河豚導致中毒，經衛生局緊急送醫，緊急送醫搶救。  
(陳可文攝)

【本報記者陳文／基隆報導】三名大陸漁工，昨日出海到七美外海進行捕魚作業，因誤食河豚導致中毒，經衛生局緊急送醫搶救，目前三名漁工仍在醫院接受治療，情況穩定。

據悉，這三名漁工分別來自江蘇、安徽和山東省。他們在出海前並未意識到河豚的劇毒性。據漁工表示，他們在船上發現了一些河豚，並將其作為晚餐食用。然而，食用後不久，他們便出現了腹痛、嘔吐和昏迷等症狀。

衛生局接獲報案後，立即派員前往現場進行調查。在船上發現了河豚的殘骸，並對其進行了採樣分析。初步檢驗結果顯示，這些河豚含有高濃度的河豚毒素。

目前，三名漁工仍在醫院接受治療。衛生局提醒廣大市民，河豚是一種劇毒性的魚類，其毒素極強且無效解毒劑。在食用魚類時應格外小心，切勿嘗試食用河豚。

### 澎湖外海作業 緊急上岸求救

三名大陸漁工在澎湖外海作業時，因誤食河豚導致中毒，經衛生局緊急送醫搶救。目前三名漁工仍在醫院接受治療，情況穩定。

據悉，這三名漁工分別來自江蘇、安徽和山東省。他們在出海前並未意識到河豚的劇毒性。據漁工表示，他們在船上發現了一些河豚，並將其作為晚餐食用。然而，食用後不久，他們便出現了腹痛、嘔吐和昏迷等症狀。

衛生局接獲報案後，立即派員前往現場進行調查。在船上發現了河豚的殘骸，並對其進行了採樣分析。初步檢驗結果顯示，這些河豚含有高濃度的河豚毒素。

目前，三名漁工仍在醫院接受治療。衛生局提醒廣大市民，河豚是一種劇毒性的魚類，其毒素極強且無效解毒劑。在食用魚類時應格外小心，切勿嘗試食用河豚。

### 告示牌、休息設施 人性化

## 深夜不訊問 法院邁向「無囚籠」

【本報記者陳文／台北報導】台北地方法院近日推出多項人性化措施，包括在深夜不進行訊問，以及改善法院的休息設施。這些措施旨在減輕被告的心理壓力，提高司法效率。

法院表示，這些措施是根據國際人權公約的要求而實施的。在深夜進行訊問不僅對被告的身心健康造成影響，也無法保證訊問的公正性。因此，法院決定在深夜停止訊問，並將訊問時間集中在白天。

此外，法院還對法院的休息設施進行了改善。在候審室增加了休息椅、飲水機和電視機，並提供了免費的Wi-Fi服務。這些措施旨在為被告提供一個舒適、便利的候審環境。

法院表示，這些措施是法院人性化改革的一部分。未來還將繼續推出更多措施，以提高司法服務的質量和效率。

### 北檢抗告成功 警押

【本報記者陳文／台北報導】台北地方法院近日裁定，北檢抗告成功，警押。法院認為，北檢的抗告符合法律規定，應予准許。警押則表示，將依法執行。

據悉，這起案件涉及一名涉嫌犯罪的男子。北檢在接到報案後，立即對該男子進行了逮捕。然而，該男子及其家屬對北檢的逮捕行為提出了抗告。法院在審理後認為，北檢的逮捕行為符合法律規定，應予准許。

警押表示，將依法執行法院的裁定。同時，警押也提醒廣大市民，應遵守法律，切勿以身試法。

### 牠很毒

▶重點資訊  
▶關鍵詞

【本報記者陳文／台北報導】河豚是一種劇毒性的魚類，其毒素極強且無效解毒劑。在食用魚類時應格外小心，切勿嘗試食用河豚。河豚毒素主要分布在河豚的皮膚、鰾囊和內臟中。中毒後會出現腹痛、嘔吐、昏迷等症狀，嚴重者甚至危及生命。

衛生局提醒廣大市民，在食用魚類時應選擇正規渠道購買的魚類，並注意魚類的新鮮程度。切勿嘗試食用不明來源的魚類，特別是河豚。

### 危險佳餚 料理

【本報記者陳文／台北報導】河豚是一種劇毒性的魚類，其毒素極強且無效解毒劑。在食用魚類時應格外小心，切勿嘗試食用河豚。河豚毒素主要分布在河豚的皮膚、鰾囊和內臟中。中毒後會出現腹痛、嘔吐、昏迷等症狀，嚴重者甚至危及生命。

衛生局提醒廣大市民，在食用魚類時應選擇正規渠道購買的魚類，並注意魚類的新鮮程度。切勿嘗試食用不明來源的魚類，特別是河豚。

# 食品中毒的一般分類

---

- 細菌性食物中毒
- 天然毒素食品中毒
- 化學性食品中毒

# 細菌性食物中毒

致病原因菌潛伏期	
致病原因菌潛伏期(小時)	潛伏期(小時)
沙門氏桿菌	5-72(多為12-36)
腸炎弧菌	2-48(多為12-18)
金黃色葡萄球菌	1-8(多為2-4)
肉毒桿菌	12-30(多為12-24)
仙人掌桿菌	1-16(多為2-4或8-16)
病原性大腸桿菌	5-48(多為10-18)

# 細菌性食品中毒簡介

遵守五要原則可以減少細菌對飲食衛生的危害



手上



水中



空氣中



桌面



塵土

# 天然毒素食品中毒

## 致病食品潛伏期

致病食品種類潛伏期	致病食品種類潛伏期
毒貝類數分鐘至30分鐘	毒貝類數分鐘至30分鐘
毒河豚10分鐘至數小時	毒河豚10分鐘至數小時
毒菇數分鐘至數小時	毒菇數分鐘至數小時

# 化學性食品中毒

化學性食品致病物質潛伏期	
致病原因物質潛伏期	致病原因物質潛伏期
農藥、有毒非法食品添加物(如硼砂、非食用色素)	視攝入量多寡分： 急性中毒：數分鐘 至數小時。
砷、鉛、銅、汞、鎘等重金屬類	慢性中毒：可潛伏數 年或更久

# 潛伏期

---

- 食用後到引起症狀發生之期間。

# 細菌為引發食品中毒的主因

---

- 食用放在**4-65°C**之間，超過**4**小時以上的食物，只要食物曾經細菌污染，均可能發生食品中。
- 台灣地處亞熱帶，一年四季從早到晚的溫度均適合細菌繁殖，民眾需特別注意

## \* 常見引起食品中毒的原因：

---

- 1. 冷藏及加熱處理不足。
- 2. 食物調製後放置在室溫下過久。
- 3. 生、熟食交互污染。
- 4. 工作人員衛生習慣不良或本身已被感染而造成食物的污染。
- 5. 調理食物的器具或設備未清洗乾淨。
- 6. 水源被污染。
- 7. 誤食含有天然毒素的食物。

# 食品中毒的預防

---

- 遵守食品處理之原則：
- 新鮮:所有農、畜、水產品等食品原料及調味料添加物，盡量保持其鮮度。

- 
- 清潔:食物應澈底清洗，調理及貯存場所、器具、容器均應保持清潔，工作人
  - 衛生習慣良好。

- 
- 避免交互污染：生、熟食要分開處理，廚房應備兩套刀和砧板，分開處理生、
  - 熟食。

- 
- 加熱和冷藏：保持熱食恆熱、冷食恆冷原則，超過**70°C**以上細菌易被殺滅，**7°C**以下可抑制細菌生長，**-18°C**以下不能繁殖，所以食物調理及保存應特別注意溫度的控制。

---

■ 養成個人衛生習慣：

6.(1)養成良好個人衛生習慣，調理食物前澈底洗淨雙手。

6.(2)手部有化膿傷口，應完全包紮好才可調理食物(傷口勿直接接觸食品)。

- 
- 避免疏忽：餐飲調理，應確實遵守衛生安全原則，按步就班謹慎工作，切忌
  - 因忙亂造成遺憾。

# 發生食品中毒之處理

---

- 1.迅速送醫急救。
- 2.保留剩餘食品及患者之嘔吐或排泄物，並儘速通知衛生單位。
- 3.醫療院(所)發現食品中毒病患，應在二十四小時內通知衛生單位。

# 食品安全宣導

