

如何預防食品中毒？

清潔、迅速、加熱、避免疏忽

食品中毒之預防，除了注意清潔、迅速、加熱與冷藏等三原則外，更應另加一項「避免疏忽」。

食品中毒係攝取受到病原菌或有害物質污染的食品而引起的疾病。症狀以消化系統及神經系統障礙為主，尤以急性胃腸炎症狀，如嘔吐、腹瀉、腹痛等最常見，通常潛伏期較短，必須以食物為媒介，才會造成食品中毒，而且不會由患者直接傳染，與傳染病不同。

食品中毒之預防，注意食品處理之三個原則：清潔、迅速及加熱與冷藏，可以預防由於微生物所造成大部份之食品中毒案件，但有部份是由於民眾疏忽及誤會而造成的食品中毒，82年即有2件。

動物外用藥 誤作油炸粉

第一件為某夫婦兩人食用自行調理之午餐，2小時後兩人皆發生噁心、嘔吐、腹瀉、發燒、腹痛、冒冷汗、心跳減慢以及心律不整等症狀，衛生單位迅速於其居家採得相關食品送檢，其中2件沾粉油炸之食物檢體中驗出含有動物外用藥牛壁逃主要成分Coumaphos，分別為39 ppM與

597ppM。經衛生局深入調查，此家係酪農戶，平常以此動物外用藥為牛驅除牛蟬、蚊蟲，一時大意將此用剩之動物用藥以塑膠袋包起來，擺放於廚房內調理台上，而家中主婦做菜調理時，誤以為油炸粉而沾食品使用，因此造成夫婦兩人食品中毒案件，本案經衛生單位再繼續追查於其廚房中擺放以塑膠袋裝之不明粉末，檢驗結果，分別含Coumaphos為59%與48%。因此，本案係將使用於牛之動物外用藥分裝塑膠袋中，被誤用而造成之食品中毒案件。

食品沒標示 來源也不明

第二件為某民眾收到一陌生人開車送來一份蛋糕，僅告知是名不明人士託其送來，該司機臨走前還說，晚一點有人會親自打電話向他們「說明」，不過始終未接到任何電話，他們亦未再追究到底何人贈送。

當晚，剛好有親友5人來訪即開封食用，食用時有人吃了第一口，覺得蛋糕似乎「苦苦的」，立刻將口中的蛋糕吐掉，並建議大家不要吃，但其他的人並未在意他的警告，可能認為一點點味道沒關係，吃看看，仍繼續吃蛋糕。

5分鐘後，6人均陸續出現頭

暈、噁心、嘔吐、腹瀉、全身無力等症狀，衛生局赴該宅採得蛋糕檢體送驗，並得知該蛋糕外盒上並未有任何製造廠商或電話、品名等之標示，經送檢結果，採得2份於蛋糕檢體內檢出含農藥納乃得各為1,834及1,313ppM，經研判為人為的食品下毒案件。它是一種使用普遍的農藥，作殺菌劑用。

預防有道 看了再吃

以上，均因疏忽而造成食品中毒的實例，不可不慎，特提供5點預防方法供讀者參考：

第一：外形頗似食品之有毒物質或非食品應標明清楚，嚴禁小孩觸摸，並放置遠離食品調理、貯存之場所，以避免發生誤食或污染之食品中毒案件。

第二：家中養有寵物或飼養動物者，使用之動物外用藥，更應特別謹慎存放，除了避免調理誤用外，也要避免家中小孩子之誤食。

第三：家庭服用之五顏六色之膠囊或錠狀之藥品，應以專用之盒子或櫃子貯放，並標示清楚，避免混亂或小孩子誤食，尤其一些糖衣錠或類似軟糖之維他命製品，更應小心貯存，以免小孩子以為是糖果大量食用，而造成中毒案件。尤其有一些人將其長



衛生食品，吃得安心。(林子清提供)

久貯放於冰箱內，更容易造成冰箱內之食品遭受污染。

第四：來歷不明之食品，不論是贈送或任何場所展示食品皆不要任意食用。公共場所擺放之食品，務必了解何人供應，已放置多久，是否已變質，不可隨意拿了就吃，將可能造成不可挽救之危險性。贈送之食品，務必了解何人贈送，知所來源，始可食用。

第五：任何食品食用前一定要「看了再吃」，不可抱有「吃了再看」之錯誤心理，一經判斷有腐敗或可疑時，一定要遵守一條規則：「一有疑問，即行丟棄」。

辦理外匯業務

經驗豐富
信用卓著

光票託收
及買入

匯入
匯款

進口結匯

出口結匯

進出口簽證

留學、出國、觀光結匯
小額匯款，旅行支票。

通匯網遍佈世界各大都市



臺灣銀行

BANK OF TAIWAN

總行地址：台北市重慶南路一段120號 分支機構遍佈台、澎、金、馬以及世界各大都市

總機：(02) 349-3399. (02) 349-3456