

聖功女中通報疑似食品中毒案臺南市政府衛生局調查結果!(臺南市政府衛生局)

臺南市政府衛生局 106 年 9 月 6 日接獲聖功女中通報校內學生發生疑似食物中毒症狀，衛生局隨即介入調查，經查該校 9 月 5 日有約 1800 師生食用該校自製午餐，其中有 380 人也食用該校自製晚餐，9 月 6 日 4 時起陸續有學生出現腹痛、腹瀉等症狀，少數有嘔吐，截至 9 月 7 日計 130 人出現腸胃不適，多數學生就醫後症狀都已緩解，目前已無大礙。

衛生局已分別就該校所留存之食餘菜餚及相關之學生、廚工人體檢體進行採檢，並送檢驗單位進行化驗，以確認本案之發生原因。若檢驗及調查結果證實由病原性微生物所引起，衛生局將依食品安全衛生管理法第 15 條規定，處以新臺幣 6 萬元以上 2 億元以下罰鍰。

臺南市政府衛生局局長陳怡提醒，九月正值各級學校開學之際，加上氣候炎熱，是食品中毒的高峰期，學校應特別加強廚房工作人員個人衛生及食品保存管理，確保學生飲食安全。他也呼籲所有食品業者務必做好自主管理，並遵守預防食品中毒的五要原則：

1. 要洗手：調理食品前後需澈底洗淨雙手，有傷口

要包紮。

2. 要新鮮：食材要新鮮，用水要衛生。
3. 要生熟食分開：處理生熟食需使用不同器具，避免交叉污染。
4. 要徹底加熱：食品中心溫度超過 70°C，細菌才容易被消滅。
5. 要注意保存溫度：保存低於 7°C，室溫不宜放置過久，就能預防食物中毒的發生。

(資料來源：行政院消費者保護處)