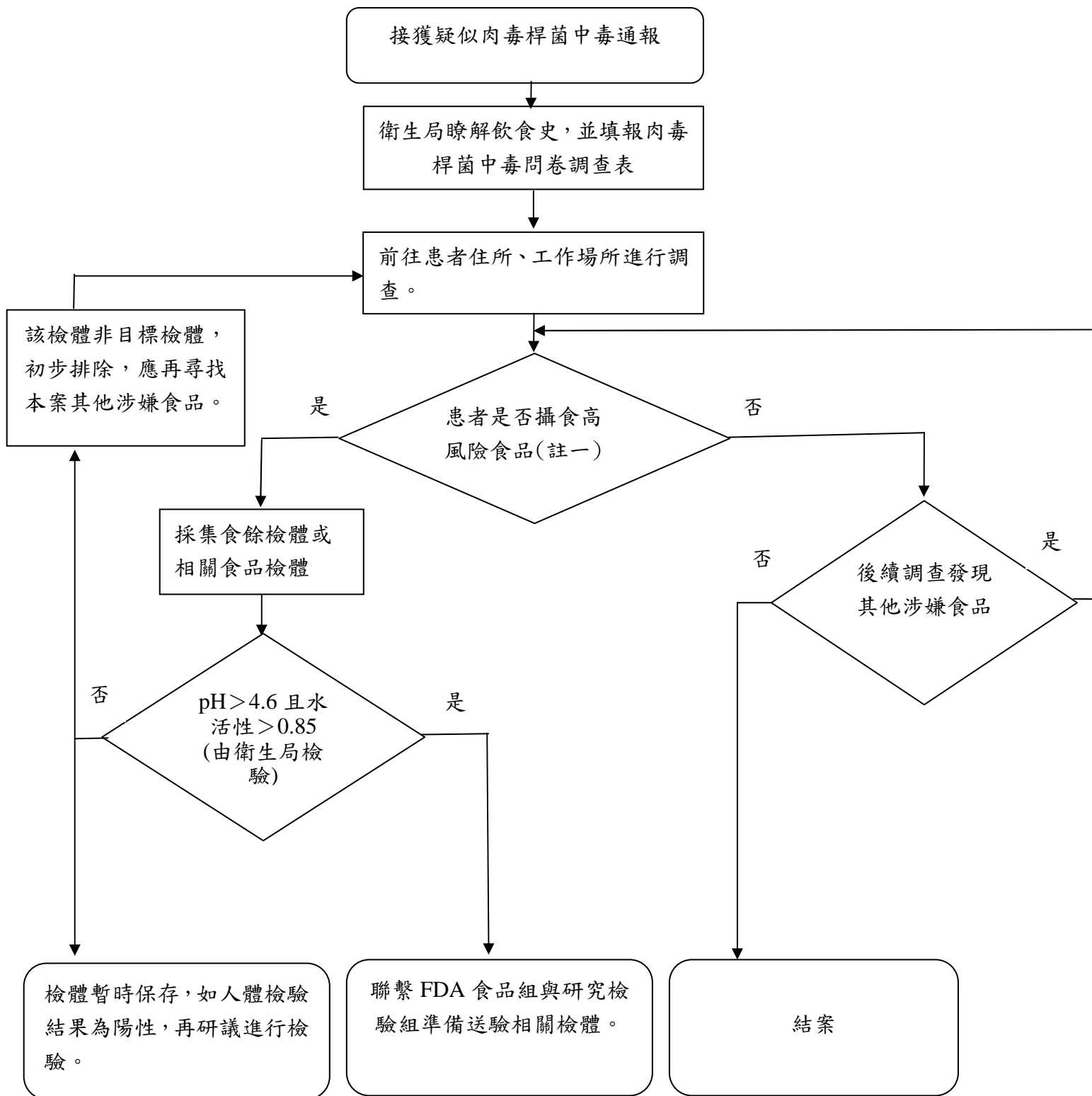


疑似肉毒桿菌中毒處理流程及檢體採檢原則

衛生局接獲肉毒桿菌中毒案件通報後處理流程如下：

1. 立即調查患者之飲食史。
2. 針對食餘檢體及嫌疑食品進行採樣。
3. 依據「疑似肉毒桿菌中毒檢體採檢原則」於第一時間進行篩檢。
4. 高風險食品檢體應立即送至 TFDA 研究檢驗組檢驗。
5. 人體檢體確認為肉毒桿菌中毒者，其低風險食餘及嫌疑食品檢體均需送至 TFDA 研究檢驗組檢驗。
6. 食品檢體採檢及送驗相關資訊與結果請提供給 CDC 分局參考。

肉毒桿菌生長環境特殊，與一般病原菌差異大，因此於採集肉毒桿菌食品檢體時，應依據疫調結果，針對患者單獨攝食之產品進行採檢，如肉毒桿菌易生長之高風險食品，應優先採樣送驗，如真空包裝、罐頭、填氣包裝...等無氧狀態之產品進行採樣，採檢原則如圖所示。



註一：高風險食品如

1. 低酸性罐頭(如鮪魚罐、肉醬罐、花生罐、麵筋罐等)
2. 真空包裝(如真空包裝豆干、滷素肚、素肉)
3. 填氣包裝(如填氣包裝豆干、滷味)
4. (自行)醃漬類(如自行醃漬蚵、泡菜、醬瓜等)

圖：FDA 肉毒桿菌中毒案件採檢送驗原則