

炎熱的 7 月，高雄冰店配料檢出多種病菌 關於冰品我們又需要注意哪幾株菌呢？

炎熱的夏天，吃冰消暑想必會是大部分的民眾首選！但近期發生一件冰品店的食物中毒事件，造成 34 位民眾食物中毒。在本次的冰品店食物中毒事件，病原菌的源頭為冰品配料，但在檢驗結果尚未出爐前，最直接就會讓人聯想到是「冰塊」出了問題，而冰塊在食品中微生物衛生標準法規上，又需要符合哪些檢驗標準呢？

中心餐廳又是如何把關呢？

根據食品安全監測計畫和最低檢驗相關法規，工廠登記且資本額三千萬元以上之檢驗頻率為成品至少一次/每季或每批。本中心餐廳製冰機，遵循食品良好衛生規範(GHP)每月定期更換 RO 濾心及每半年委託第三方檢驗(SGS)，因中心非為食用冰品製造加工業者，故為每半年採自主檢驗。

食品中微生物衛生標準

食品中的微生物檢驗可大致上區分為衛生指標菌和食品病原菌的兩種方向，檢驗結果所代表的意義和風險也有所不同，另外，衛生福利部 2021 年 7 月開始公告實施的新制微生物標準中，將使檢驗結果更具有代表性。

在食品衛生標準之食品中微生物衛生標準，第 5 類冷凍食品及冰類其衛生標準最主要為檢驗腸桿菌科及沙門氏菌。

5. 冷凍食品及冰類		
食品品項	微生物及其毒素、代謝產物	限量
5.1 食用冰塊 5.2 冷凍即食食品 ⁵ ，包括： -冰品，如：冰淇淋、義式冰淇淋、冰棒、刨冰、聖代、雪酪、冰沙等 -冷凍水果	腸桿菌科	10 CFU/g (mL)
5.3 本表第5.6項所列種類以外之其他經加熱煮熟 ⁹ 後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者，包括： -冷凍熟蔬菜	沙門氏菌	陰性

圖片來源：(附表)食品中微生物衛生標準

冰店中毒事件-配料檢出多種病菌

本次的食品中毒事件中，根據衛生局 7 月 14 日當場抽驗八寶冰品、刨冰清冰食品檢體及刨冰器具塗抹拭子環境檢體，八寶冰檢體已檢出沙門氏桿菌陽性，該檢體亦檢出金黃色葡萄球菌(菌量未超標)、大腸桿菌等。

此外，衛生局亦陸續採集 3 名廚工及 8 名個案檢體，住院患者亦檢出沙門氏桿菌陽性反應，檢體同步送中央疾病管制署檢驗中，人體檢體及食品環境相關檢體最終檢驗結果進行綜合研判，倘經檢出病原性微生物認定為食品中毒案件者，將依違反食品安全衛生管理法第 49 條移送偵辦，並依食安法第 15 條第 1 項第 4 款規定，處新臺幣 6 萬元以上罰鍰。

沙門氏菌引起的食品中毒症狀

沙門氏菌的感染病症稱為沙門氏菌症 (Salmonellosis)，潛伏期為 6~72 小時，平均 18~36 小時。主要症狀為下痢、腹痛、寒顫、發燒、噁心、嘔吐，好發於 7~10 月氣候溫暖炎熱的季節。由於沙門氏菌症初期發病症狀和病毒性感染十分相似，在台灣，若沒有經過就醫採檢後通報，並不容易確定感染病因，因此食品中毒的案例數也有被低估的可能。

參考資料：

食力 food next <https://www.foodnext.net/>

SGS <https://msn.sgs.com/Knowledge/FOOD/4686>

台美檢驗 <https://www.superlab.com.tw/lowest/>