

市售便當細菌污染情形調查

洪達朗 徐錦豐 李阿獅

藥物食品檢驗局東部檢驗站

便當係簡便廉宜之食品，銷售量甚大，其衛生條件影響食用者之健康極大。為瞭解台灣地區市售便當污染大腸桿菌與金黃色葡萄狀球菌之實際情形，自民國74年4月至6月間，以隨機取樣方式，自台灣地區20縣市（包括台北市與高雄市）價購便當檢體420件，並依據行政院衛生署72.2.16衛署食字第411598號公告「食品中大腸桿菌之暫行檢驗方法」與74.3.21衛署食字第518846號公告「食品中金黃色葡萄狀球菌之暫行檢驗方法」加以檢驗。檢驗結果顯示市售便當污染大腸桿菌與/或金黃色葡萄狀球菌之比率為20.0%（84/420），污染大腸桿菌比率為13.50%（57/420），污染金黃色葡萄狀球菌比率為8.1%（34/420），污染情形可說相當高；若以地區分，則污染大腸桿菌與/或金黃色葡萄狀球菌之比率，依序為南區13.0%（13/100）、東區22.0%（22/100）、北區24%（24/100）、中區25%（25/100），以南區之污染率最低，其餘三區之污染率則相差無幾，而污染大腸桿菌或污染金黃色葡萄狀球菌之情形亦略似，詳見表一。而每公克檢體中金黃色葡萄狀球菌菌數介乎 $40 \sim 6.8 \times 10^4$ 之間，大部份在 10^2 至 10^3 之間。

本調查發現，全省市售便當的大腸桿菌與/或金黃色葡萄狀球菌之污染率相當高，其中以南區之污染率較低，但也高達13.0%，就本調查之觀察所得，如此高之污染率可能來自一販售場所之衛生條件不夠，沒有有效隔離，部份販售場所為開放式，二從業人員之衛生習慣不良，不戴手套與口罩，或留有長指甲等，三調製器具之使用不當，既無有

表一 臺灣地區市售便當衛生調查統計表

抽 購 地 區	抽 件 數	不 合 格 情 形		
		大腸桿菌與/或金 黃色葡萄狀球菌 件數(%)	大 腸 桿 菌 件數(%)	金黃色葡萄狀球菌 件數(%)
北區	120	24(20.0)	16(13.3)	9(7.5)
宜蘭縣	10	5(50.0)	4(40.0)	2(20.0)
基隆市	10	3(30.0)	3(30.0)	0(0)
臺北縣	20	5(25.0)	5(25.0)	0(0)
臺北市	50	4(8.0)	0(0)	4(8.0)
桃園縣	20	6(30.0)	4(20.0)	2(10.0)
新竹市	10	1(10.0)	0(0)	1(10.0)
中區	100	25(25.0)	19(19.0)	10(10.0)
苗栗縣	15	6(40.0)	3(20.0)	4(26.7)
臺中縣	17	3(17.6)	1(5.9)	2(11.8)
臺中市	17	4(23.5)	4(23.5)	3(17.6)
彰化縣	17	4(23.5)	3(17.6)	1(5.9)
南投縣	17	4(23.5)	4(23.5)	0(0)
雲林縣	17	4(23.5)	4(23.5)	0(0)
南區	100	13(13.0)	9(9.0)	4(4.0)
嘉義市	16	3(18.8)	2(12.5)	1(6.3)
臺南縣	17	1(5.9)	1(5.9)	0(0)
臺南市	17	2(11.8)	2(11.8)	0(0)
高雄市	18	1(5.6)	1(5.6)	0(0)
高雄縣	16	1(6.3)	1(6.3)	0(0)
屏東縣	16	5(31.3)	2(12.5)	3(18.8)
東區	100	22(22.0)	13(13.0)	11(11.0)
花蓮縣	65	9(13.8)	5(7.7)	4(6.2)
臺東縣	35	13(37.1)	8(22.9)	7(20.0)
總 計	420	84(20.0)	57(13.5)	34(8.1)

效之消毒又重複使用之情形很普遍。

就以上之發現，可知便當業者，仍有待建立正確之衛生觀念並徹底實行，以提供消費者衛生安全之便當。

藥物食品檢驗局調查研究年報 (Ann. Rept. FDB)

Angle

MICROBIOLOGICAL EXAMINATION OF MARKETED LUNCH BOX IN TAIWAN

JASON D. HONG, AH-SHIH LEE AND JIIN-FONG SHYO

ABSTRACT

This project was to inspect the existence of *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus* in lunch box. 420 samples were purchased randomly all over the island, from April to June, 1985.

The results showed that the contamination

in lunch box by these bacteria was quiet serious. The percentage of contamination of *E. coli* and/or *S. aureus*, *E. coli* and *S. aureus* were 20.0%, 13.5% and 8.1% respectively.