



肉毒桿菌食物中毒

傳染方式



食因型
(傳統型)
肉毒桿菌中毒

主要透過真空包裝(厭氧環境)且未依規定冷儲食品、家庭式醃製蔬果、魚、肉類、香腸、海產品等傳播



腸道型
(嬰兒及成人)
肉毒桿菌中毒

食入肉毒桿菌芽孢，在腸內萌芽增長並產生毒素。肉毒桿菌芽孢存在於食品及灰塵中，蜂蜜偶亦含此芽孢，因此一歲以下嬰兒，因免疫系統尚未健全，且腸道菌叢亦未發展完全，容易受影響



創傷型
肉毒桿菌中毒

為傷口深處受到肉毒桿菌污染，在無氧環境下細菌增殖，產生毒素所引起，長期濫用藥物成癮者亦會發生



其他型
肉毒桿菌中毒

由人為因素所造成，如：注射過量A型肉毒桿菌毒素的美容行為，或使用非法的肉毒桿菌製劑所引起

可傳染期

肉毒桿菌並無人與人之間的直接傳染力，群聚感染表示可能存在共同暴露汙染源



第四類法定傳染病 24小時內向主管機關報告

常見致病原

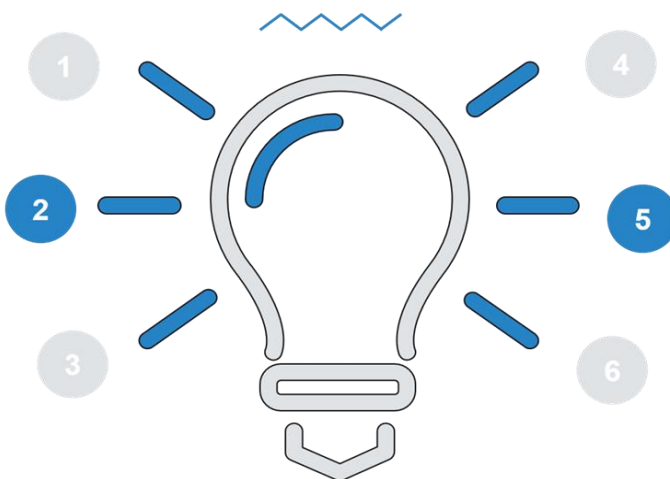
- ◆ A、B、E型肉毒桿菌毒素

感染形式

- ◆ 食因型(傳統型)
- ◆ 腸道型(嬰兒及成人型)
- ◆ 創傷型毒
- ◆ 其他型

可傳染期

- ◆ 肉毒桿菌並無人與人之間傳染力，群聚感染表示可能存在共同汙染源



肉毒桿菌毒素作用

- ◆ 與神經末梢結合，抑制乙醯膽鹼無法分泌，導致肌肉無法收縮及腺體無法分泌

治療方式

- ◆ 七價肉毒桿菌抗毒素(BAT)
- ◆ 維持換氣功能等支持療法
- ◆ 傷口清創及引流並給抗生素

預防方式

- ◆ 食物煮沸至少100°C及10分鐘以上
- ◆ 依標示冷藏或冷凍
- ◆ 不吃蓋子膨脹或有異味的罐頭食品
- ◆ 不餵食蜂蜜給1歲以下嬰兒



高雄市立

小港醫院 藥學科

關心您

的健康



110年8月製訂