



## 預防食品中毒5要原則



### 1.要洗手

調理時手部要清潔，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

生熟食器具應分開，避免交叉污染



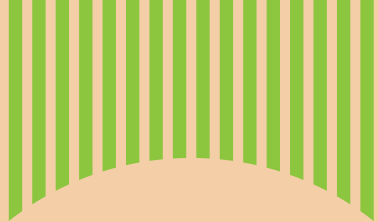
### 4.要徹底加熱

食品中心溫度應超過70°C



### 5.要注意保存溫度

保存低於7°C，室溫下不宜久置



# 肉毒桿菌

*Clostridium botulinum*



*Clostridium botulinum*

## 肉毒桿菌

肉毒桿菌廣泛分布在自然界各處，如土壤、湖水、河水及動物的排泄物內。本菌會分泌毒素，造成食品中毒最常見的毒素是A、B、E等型，中毒致命率占所有細菌性食品中毒的第一位。



衛生福利部食品藥物管理署

115-61台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02) 2787-8000

(02) 2787-8099

諮詢服務專線：(02) 2787-8200



# 認識疾病

## 1. 認識肉毒桿菌毒素中毒

- (1)肉毒桿菌為革蘭氏陽性菌，為一厭氧菌，易於缺氧狀態下生長且產生毒素。
- (2)肉毒桿菌毒素中毒分為以下4種：
  - (a) 腸道型（嬰兒型）
  - (b) 食因型（傳統型）
  - (c) 創傷型
  - (d) 其他型

## 2. 臨床症狀

毒素主要侵犯末梢神經，症狀有視力模糊、眼瞼下垂、瞳孔放大、無光反射、顏面神經麻痺、四肢無力、口乾、吞嚥困難及講話困難等。嚴重時會因呼吸障礙而死亡。

## 3. 中毒原因

- (1)人體腸胃道為厭氧狀態，一歲以下嬰兒因腸道菌叢尚未發展完全，食用蜂蜜或未經削皮並徹底烹煮之蔬果，易造成肉毒桿菌生長並產生毒素。
- (2)自行製作醃漬及真空食品過程中，混入菌體或芽胞，若殺菌條件不足，易造成菌體生長並產生毒素。
- (3)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。
- (4)注射未經核准之肉毒桿菌毒素的美容製品。

# 預防方法



所用的食品原料應充分洗淨。

由於孢子分布於自然界，一歲以下之嬰兒不可餵食蜂蜜，副食品應削皮後徹底烹煮。



購買真空包裝黃豆即食食品，建議選購具有衛部真字號真空包裝圖案之產品。

自行製作之真空或醃漬產品如香腸、醬菜易因殺菌條件不足導致肉毒桿菌生長並產生毒素，故不建議自行製作該類產品。



毒素不耐熱，食品在食用前應「充分加熱」。