



台湾 4 年ぶりのボツリヌス中毒症例発表 食の安全性に注意を

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2024-07-23

來源： 疾病管制署

疾病管制署は本日（7月 23 日）、本年（2024 年）最初のボツリヌス中毒症例を発表したが、これは 2020 年 7 月以来初めて確認された症例でもある。患者は慢性疾患の病歴を持つ南部の 50 代女性だが、7 月 13 日に、腹痛や下痢、眼瞼下垂、嚥下困難および発話困難、全身衰弱などの神経症状が相次ぎ現れ、救急外来を受診した。7 月 14 日に医師の通報で検査が実施され、7 月 19 日にボツリヌス中毒と診断され、現在、集中治療室で治療を受けている。

疾管署は、衛生単位による調査の結果、この患者が一人暮らしで、期限切れ食品を食べる習慣があったが、食事歴については挿管されていることから詳細を尋ねられなかったと説明。疾管署の監視データによると、2020 年～2023 年の間に確認されたボツリヌス症の症例数はそれぞれ 1 例、0 例、0 例、0 例となっている。過去 10 年間（2015 年～2023 年）の累計症例数は 0～6 例/年だが、すべて散発的症例だ。

疾管署は、ボツリヌス菌は絶対嫌気性の芽胞形成菌であり、それが産生する毒素は病原性因子であり、深刻な神経中毒を引き起こす可能性があるとしている。中毒の原因は、ボツリヌス菌に汚染された食品の摂取が最も常見され、その症状は通常、摂取してから 12～72 時間で現れるが、最短では 2 時間、最長で 8 日間後に発症することもある。この種の中毒は主に摂取した食物の不適切な取り扱いまたは保存によって引き起こされるが、自家製漬物や缶詰の製造・包装過程で汚染された場合や、密閉環境や真空環境などの酸素欠乏環境で保管すると、ボツリヌス中毒を引き起こすことがある。ボツリヌス菌により産生される毒素は耐熱性がなく、100℃で 10 分間煮沸することで破壊される。自家製の漬物は食前に徹底的に加熱し（宮本注：漬物を加熱したらすでに漬物ではなくなるような。。）食の安全性を確保しなければならない。真空包装された製品は、表示に従い冷蔵庫で冷蔵・保存し、蓋が膨らんでいる缶や開封後に異臭がするものは食用してはならない。さらに、ボツリヌス菌の胞子は自然界に広範に分布しており、1 歳未満の乳児の場合、その免疫システムがまだ健全ではなく、ボツリヌス中毒を減らしてくれる腸内細菌叢（腸内フローラ）も不完全であることから、蜂蜜を与えることは避けねばならない。

疾管署は「ボツリヌス中毒は直ちに医療介入をしないと致死率が非常に高くなるため、臨床医はさらに警戒感を高め、患者に胃腸症状や倦怠感、かすみ目、瞳孔散大、眼瞼下垂或いは上肢から下肢の脱力感などのボツリヌス中毒が疑われる神経症状を見つけたら、直ちに衛生単位に通報し、病因を明確化するために検査を実施すると同時に早急に対症療法を提供し、患者に適切なケアを提供することで死亡リスクを軽減せねばならない」と呼びかけている。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/jDKy0megehnRH9gZRXMZZA?typeid=9>

CDC announces first case of botulism poisoning in four years, reminds public to pay attention to dietary safety

Ministry of Health and Welfare

www.mohw.gov.tw

2024-07-23

Source: Department of

Disease Control

The Department of Disease Control and Prevention announced today (July 23) the first case of botulism poisoning this year (2024), which is also the first confirmed case since July 2020. She is a southern woman in her 50s with a history of chronic illness, she developed neurological symptoms such as abdominal pain, diarrhea, drooping eyelids, difficulty swallowing and speaking, and general weakness and went to the emergency department on July 13. On July 14, the doctor notified her for examination and she was diagnosed with botulism poisoning on July 19. She is still being treated in the intensive care unit.

The CDC stated that after investigation by the health unit, the case lived alone and had a habit of eating expired food. The case was intubated and it was not possible to inquire in detail about the dietary history. According to surveillance

data from the Centers for Disease Control and Prevention, the cumulative number of confirmed cases of botulism from 2020 to 2023 is 1, 0, 0, and 0 respectively. In the past ten years (2015 to 2023), the cumulative number of cases per year ranges from 0 to 6, all of which are sporadic cases.

The CDC stated that *Clostridium botulinum* is an absolutely anaerobic spore-forming bacterium and the toxins it produces are pathogenic factors and can cause severe neurological poisoning. The most common source of poisoning is ingestion of food contaminated with *Clostridium botulinum*. Symptoms usually appear 12-72 hours after ingestion, but may occur in as little as 2 hours and as long as 8 days. This type of poisoning is mostly caused by improper handling or preservation of ingested food. For example, if home-made pickled food or canned food is contaminated during the production or packaging process, and in an oxygen-deficient storage environment such as an airtight or vacuum, it may lead to botulinum toxin poisoning. The toxin produced by botulinum toxin is not heat-resistant and can be destroyed by boiling (100°C) for 10 minutes. The public is reminded that home-made pickled foods should be thoroughly heated before consumption to ensure food safety. Vacuum-packaged products should be refrigerated and stored according to the label. Cans with bulging lids or cans that smell strange after opening should not be eaten. In addition, botulinum toxin spores are widely distributed in nature. Infants under 1 year old should avoid feeding honey because their immune system is not yet complete and their intestinal flora is not fully developed to reduce the chance of botulism poisoning.

The CDC urges that since botulism poisoning has a very high fatality rate without immediate medical intervention, clinicians are urged to be more vigilant, if the patient is found to have gastrointestinal symptoms, fatigue, blurred vision, dilated pupils, drooping eyelids, or weakness from top to bottom limbs and other neurological symptoms suspected of botulinum poisoning, they must immediately notify the health unit to conduct tests to clarify the cause of the disease and provide symptomatic treatment as soon as possible, and provide patients with appropriate care to reduce the risk of death.

..... 以下是中国語原文

疾管署公布 4 年來首例肉毒桿菌中毒病例，提醒民眾留意飲食安全

衛生福利部 www.mohw.gov.tw 2024-07-23 來源： 疾病管制署

疾病管制署今(23)日公布今(2024)年首例肉毒桿菌中毒病例，也是 2020 年 7 月以來首例確診，為南部 50 多歲女性，具慢性病史，7 月 13 日陸續出現腹痛、腹瀉、眼瞼下垂、吞嚥及說話困難、全身無力等神經學症狀至急診，7 月 14 日醫師通報採檢送驗，於 7 月 19 日確診肉毒桿菌中毒，目前仍於加護病房治療中。

疾管署說明，經衛生單位調查，個案獨居且有食用過期食品習慣，個案插管尚無法詳細詢問飲食史。依據疾管署監測資料顯示，2020 年至 2023 年累計肉毒桿菌中毒確定病例數分別為 1、0、0、0 例，近十年(2015 年至 2023 年)每年累計病例數介於 0 至 6 例，均為散發性病例。

疾管署表示，肉毒桿菌為絕對厭氧之產孢桿菌，其所產生之毒素是致病因子，可造成嚴重的神經性中毒。中毒來源以攝食受肉毒桿菌污染食物最為常見，其症狀通常於攝食後 12-72 小時出現，但亦可能於最短 2 小時，最長 8 天發生。此類中毒多為食入之食品處理或保存不當所致，如家庭自製醃漬食品或罐頭於製作或包裝過程遭受污染，加上密閉或真空等缺氧保存環境時，都有可能導致肉毒桿菌中毒。肉毒桿菌產生之毒素不耐熱，煮沸(100°C)加熱 10 分鐘即可破壞，提醒民眾，家庭自製的醃漬食品，食用前應先徹底加熱，以確保飲食安全。真空包裝製品應依標示於冰箱冷藏及保存，而蓋子脹起的罐頭或罐頭開罐後聞到有異味，切不可食用。此外肉毒桿菌孢子廣泛分布於自然界，1 歲以下嬰兒因免疫系統尚未健全且腸道菌叢未發展完全，應避免餵食蜂蜜，以降低肉毒桿菌中毒的發生機率。

疾管署呼籲，由於肉毒桿菌中毒之後，如未即時醫療介入將有相當高的致死率，籲請臨床醫師提高警覺，如診療病患發現有腸胃道症狀、疲倦，伴隨視力模糊、瞳孔放大、眼瞼下垂或由上到下肢體無力等疑似肉毒桿菌中毒之神經學症狀，應立即通報衛生單位儘速檢驗釐清致病原因及對症治療，並給予病患妥適的照護，降低患者死亡風險。