



嬰兒のボツリヌス中毒 4 年ぶりに発表 台湾 CDC 食品の安全性に注意をと呼び掛け

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2025-01-21

來源: 疾病管制署

疾病管制署は本日（1 月 21 日）、ボツリヌス中毒患者が出たと発表したが、患者は北部の 1 歳未満女児であり、母乳とフルーツピューレ、野菜ピューレなどの缶詰食品しか摂っていなかった。母乳と果物や野菜のピューレなどの缶詰食品のみを摂取してボツリヌス中毒に罹患したと発表した。2024 年 12 月 22 日から活力低下を伴う便秘や食欲不振が次々と現れ、症状が続いたため今年 1 月 4 日、医師の診察を受け入院した。その後、深部腱反射の低下やまぶたの下垂、四肢の脱力がみられたため、病院は検体を採取し状況を通報。検査により便中のボツリヌス菌および毒素遺伝子の検出により診断を確定したが、患者は既に特別に輸入されたボツリヌス菌抗毒素による治療を受けており、現在は PICU で治療を受けている。衛生単位は検査のためこの患者の食品サンプルを送っており、現在検査をしている。

疾病管制署の監視データは、症例の発症日データによると、今年（2025 年）はまだ確診症例は出ていないが、直近の 10 年間（2015 年～2024 年）の年間症例数は 0～6 例で、すべて散発的な症例であった。感染者の年齢は 1 歳未満から 70 歳以上までで、うち 1 歳未満の乳児 3 例が含まれていたことを示している。

疾管署は、「ボツリヌス菌は孢子の形で生活環境中に存在し、その毒素がボツリヌス中毒と呼ばれる中毒症状を引き起こすが、この毒素には耐熱性がなく、煮沸や良く煮炊きすることで毒性は消失する。1 歳未満の嬰兒は免疫力や腸内細菌叢が未完成で、ボツリヌス菌の孢子を含む食品を誤接種すると、腸内で病原菌が増殖しやすくなり、毒素を産生し病気を引き起こすが、その潜伏期間は約 30 日以内である」としている。ボツリヌス菌の孢子は自然界に広く分布しているため、疾管署は 1 歳未満の乳児には蜂蜜を与えないように呼びかけている；皮付きの野菜や果物は汚れが付着していることがあるため、ボツリヌス中毒リスクを減らすために、調理の前にはよく洗い皮を剥かねばならない。食べ物の調理時には、10 分以上かけて煮沸し、攪拌せねばならず、蓋が膨張した缶詰を食用せず、開缶時に異臭があれば無理に味見せず、疑わしい場合、絶対に食用してはならない。疾管署は、臨床医に警戒感を高く保ち、ボツリヌス菌中毒の胃腸症状や疲労、視力低下、瞳孔散大、眼瞼下垂或いは上肢から下肢にかけての脱力感などボツリヌス菌中毒の神経症状を発見した場合、直ちに衛生単位に通報し、迅速に検査をして原因を明らかにして対症療法を行うとともに、適切なケアを施して患者の死亡リスクを減らさねばならないと注意喚起しているが、更なる情報は、疾管署サイト（<https://www.cdc.gov.tw/>）或いは、フリーダイヤルの伝染病予防ホットライン 1922（または 0800-001922）から入手可能だ。

<https://www.cdc.gov.tw/Bulletin/Detail/se7JbDLRAT0tJNJJuHYVxYQ?typeid=9>

CDC announces first case of infant botulism poisoning in 4 years, reminds the public to pay attention to food safety

Ministry of Health and Welfare
Disease Control

www.mohw.gov.tw

2024-01-21

Source: Department of

The Centers for Disease Control announced today (January 21) a case of botulism poisoning in a baby girl under one year old in the north who consumed only breast milk and canned foods such as fruit and vegetable purees. Since December 22, 2024, she developed constipation, loss of appetite and a gradual decrease in activity have occurred, and her symptoms persisted and he sought medical on January 4 this year, and was hospitalized. Later, due to weakened deep tendon reflexes, drooping eyelids, and weakness in the limbs, the hospital took samples and reported the situation. The diagnosis was confirmed by detection of botulinum toxin and toxin genes in the feces, and the patient has been treated with specially imported botulinum antitoxin and is currently being treated in the pediatric intensive care unit. The health authorities have sent food samples from the case for testing, which is currently underway.

CDC's monitoring data shows that, based on the onset date of cases, there are no confirmed cases this year (2025).

The cumulative number of cases in the past ten years (2015 to 2024) ranged from 0 to 6 per year, all of which were sporadic cases. The ages of the cases ranged from under one year old to over 70 years old, including three infants under one year old.

The CDC states that *Clostridium botulinum* exists in the living environment in the form of spores, and its toxins cause poisoning, which is called botulism. This toxin is not heat-resistant and its toxicity will disappear after boiling or cooking. Infants under 1 year old have an incomplete immune system and intestinal flora. If they accidentally eat food containing botulinum spores, the pathogens can easily proliferate in the intestines and produce toxins, causing illness. The incubation period is about 30 days. Because botulinum spores are widely distributed in nature, the CDC calls for babies under 1 year old to avoid feeding honey; Vegetables and fruits with skins may be contaminated with dirt and should be washed and peeled thoroughly before food preparation to reduce the risk of botulism poisoning. When people cook food, they should boil it for at least 10 minutes and stir it. Do not eat canned products with bulging lids. If you find a strange smell after opening the can, do not force yourself to taste it. If in doubt, do not eat it. The CDC urges clinicians to be alert and seek medical attention immediately if they find patients with gastrointestinal symptoms, fatigue, blurred vision, dilated pupils, drooping eyelids, or upper to lower limb weakness, which are suspected neurological symptoms of botulism poisoning. Inform health authorities to conduct tests as soon as possible to clarify the cause of the disease and provide symptomatic treatment, and provide patients with appropriate care to reduce the risk of death. More information, is available by visiting the CDC's website (<https://www.cdc.gov.tw/>) or call the toll-free epidemic prevention hotline 1922 (or 0800-001922).

..... 以下は中国語原文

疾管署公布近 4 年首例嬰兒肉毒桿菌中毒案例，提醒民眾留意飲食安全

衛生福利部

www.mohw.gov.tw

2025-01-21

來源：疾病管制署

疾病管制署今(21)日公布一例肉毒桿菌中毒病例，為北部未滿 1 歲女嬰，平日僅食用母乳及水果泥、蔬菜泥等罐裝副食品。自 2024 年 12 月 22 日陸續出現便秘、食慾不振伴隨活動力逐漸下降等情形，至今年 1 月 4 日症狀持續而就醫，並轉住院治療，後因深層肌腱反射減弱、眼皮下垂、四肢無力，由醫院採檢並通報，經檢驗於糞便中檢出肉毒桿菌及毒素基因確診，個案已使用專案進口之肉毒桿菌抗毒素治療，目前仍於小兒加護病房治療。衛生單位已將個案食物檢體送驗，目前檢驗中。

依疾病管制署監測資料顯示，以病例發病日統計，今(2025)年尚無確定病例，近十年(2015 年至 2024 年)每年累計病例數介於 0 至 6 例，均為散發性病例，病例年齡介於未滿 1 歲至 70 多歲，其中 3 例為未滿 1 歲嬰兒。

疾管署表示肉毒桿菌以孢子形態存在於生活環境中，其毒素導致中毒稱之肉毒桿菌中毒，此毒素不耐熱，經煮沸、煮熟後毒力會消失。1 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，若不慎食入含肉毒桿菌孢子的食品，易使病原菌在腸道內增殖產生毒素而致病，潛伏期約 30 天內。由於肉毒桿菌孢子於自然界的分布廣泛，疾管署呼籲 1 歲以下嬰兒應避免餵食蜂蜜；帶皮蔬果可能沾染泥土，應澈底清洗及去皮後，再進行食品製作，以降低發生肉毒桿菌中毒的風險。民眾烹調食品時，應將食物煮沸至少 10 分鐘並攪拌，不可食用蓋子脹起的罐頭製品，開罐後發覺有異味時不要勉強試吃，如有疑問即勿食用。疾管署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。更多資訊可至疾管署網站(<https://www.cdc.gov.tw/>)或撥打免付費防疫專線 1922(或 0800-001922)洽詢。