

肉毒中毒 (BOTULISM) 疾病資訊

什麼是肉毒中毒？

肉毒中毒是一種由 *Clostridium botulinum* 菌產生的毒素引起的肌肉麻痺疾病。這些細菌可形成孢子，通常存在於垃圾中。有三種不同類型的肉毒病毒：食物性肉毒中毒、嬰兒性肉毒中毒和傷口性肉毒中毒。

怎麼會得肉毒中毒？

- 食物性肉毒中毒是由攝入（吞入）被細菌感染的食物中的毒素造成的。這是最嚴重的一種肉毒中毒。
- 嬰兒性肉毒中毒（也稱為腸道性肉毒中毒）是由攝入（吞入）細菌而造成的。當細菌開始在腸道中產生毒素時，病情就發作了。
- 傷口肉毒中毒發生于細菌感染傷口並開始在傷口中產生毒素。注射街頭毒品可使人感染這種細菌。

肉毒中毒有哪些症狀？

肉毒中毒最常見的症狀有復視、視覺模糊、眼瞼下垂、口齒不清、吞嚥困難、口乾和肌肉無力。這些都是肌肉麻痺的症狀。也可能發生呼吸衰竭。在美國，5-10% 的肉毒中毒患者會死亡。

肉毒中毒的潛伏期有多久？

如果人吞下毒素（食物性肉毒中毒），通常會在 18 至 36 個小時內出現症狀，但是也可快至 6 個小時就出現症狀或遲至 10 天才發作。嬰兒性和傷口性肉毒中毒的症狀發作一般比食物性肉毒中毒晚，因為細菌在進入人體後才會產生毒素。

如果我得了肉毒中毒，該怎麼辦？

如果你認為自己得了食物性肉毒中毒，應立即與你的醫生聯絡。肉毒中毒用一種專門的抗毒劑來治療，這種抗毒劑必須向疾病防治中心(CDC)索取。抗毒劑應儘早使用。它可以防止病情惡化，但是康復要花幾個月的時間。

如何防止肉毒中毒？

徹底洗淨食物並適當冷藏可以大大降低肉毒菌繁殖的可能性。食物性肉毒中毒流行可由以下幾種情況引起：

- 家製罐裝食品
- 某些保存在油中的蔬菜（如大蒜和辣椒）
- 用鋁箔包起來的土豆在做熟以後置於室溫中

來自垃圾的細菌孢子可留在食物或傷口中。當細菌周圍的氧氣沒有或大大減少時，他們就開始生長并產生毒素。因為蜂蜜可能含有細菌，就可能成為嬰兒肉毒中毒的來源之一。不足 12 個月的兒童不應喂食蜂蜜。傷口性肉毒中毒可以通過迅速治療感染的傷口以及不要注射街頭毒品而加以防治。

從哪裏可以得到更多關於肉毒病毒的資訊？

www.cdc.gov

www.tdh.state.tx.us

資訊來源：

疾病控制和預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention - CDC)