

## 南投、宜蘭縣山地部落食用自行醃製肉品 引起之肉毒桿菌中毒事件

南投縣發生之中毒事件

今年元月 11 日，彰化基督教醫院黃醫師向衛生署報告有一位南投縣的 27 歲男性住院山

胞有急性肉毒桿菌中毒的徵候。這位病人於元月 4 日發生噁心、嘔吐及腹痛現象，兩天內又陸續發生眼皮下垂、複視、視力模糊、及發聲、吞嚥、咬字困難等神經症狀。經調查在元月 2 日，該病人會和其他 10 位家屬及其鄰居食用同一自行醃製的山羌肉，11 人中有 3 人發生肉毒桿菌中毒之徵候。所有 11 人均食用一片以上的醃肉；但攝食量和發病並沒有關聯。該住院病人於食用後 10 天其血清檢體經檢驗證實含 B 型肉毒桿菌毒素。病人經支持療法治療後於元月 27 日康復出院。涉嫌的山羌肉是去年 12 月 10 日左右於山中捕獲，當天即宰殺，其中約留 1 公斤的生肉經混和半熟的米及塊，醃漬於密封塑膠容器中，置於室溫（約 20 度）下 3 星期。元月 2 日山羌肉由容器被取出生食。惜無剩餘山羌肉可燃化驗鑑定。

### 宜蘭發生之中毒事件

2 月 28 日，行政院衛生署防疫處接獲該署藥物食品檢驗局報告，指林口長庚醫院，有一名疑似肉毒桿菌中毒的病患正住院治療中。根據流行病學調查顯示，患者為 17 歲女性宜蘭縣籍山胞，在食用自行醃製的生羊肉後兩天，在 2 月 18 日開始出現症狀，其中包括眼皮下垂、複視、視力模糊、發生困難、肌肉無力、嘔吐及腹瀉。其雙親亦因食用該生羊肉，而出現類似的症狀；唯未住院治療。其他 3 名同戶家人因沒有生吃羊肉而無恙。（ $p=0.05$ ; Fisher's Exact Test, one-tailed）。上述三名有症狀患者於食用生羊肉兩星期後之血清檢體經肉毒桿菌毒素檢驗均呈陰性反應。該名住院患者的肌電圖檢查結果則與肉毒桿菌中毒的結果一致，她在接受支持療法後於 3 月 9 日康復出院。

經查肇禍羊肉是在 2 月 10 日左右，用天約 3 公斤的新鮮羊肉和大約半公斤的塊一起放入一個塑膠桶中密封醃製，在室溫下放置一星期左右，並於 9 月 16 日由患者取出生食。在進行調查時同樣已無剩餘羊肉可供檢驗鑑定。

**報告者：**彰化基督教醫院黃信良醫師，長庚紀念醫院邱惠信醫師；南投縣、彰化縣衛生局第七課；宜蘭縣大同鄉衛生所；行政院衛生署藥物食品檢驗局、預防醫學研究所、食品衛生處、防疫處及流行病學人才訓練計畫養成人員

**編者註：**在加拿大，食用自行醃製的肉類是土著發生肉毒桿菌中毒事件最常見的一個原因，在 1971 至 1984 年間，發生肉毒桿菌中毒的患者有 93 % 是土著，而這些中毒事件中有 59 % 是由家庭醃製的肉類所引起，我國大陸，從 1958 到 1983 年曾發生的 986 件肉毒桿菌中毒案中，其中 91 件（9 %）的肇禍元凶就是自行醃製的肉類，本報告是台灣地區首次調查因食用

自行醃製肉品而引起的肉毒桿菌中毒事件。以前也許有類似的中毒事件發生，但不是沒被診斷出來就是未向衛生主管單位報告，最近由蔭花生所引起的 A 型肉毒桿菌中毒事件曾引起最廣泛的注意，也增加了大家對肉毒桿菌中毒的認識。目前尚不知道在台灣地區之山胞或其他特殊文化地緣背景人士食用醃製肉類的普遍程度，如果十分普遍，這些民眾發生肉毒桿菌中毒的危險性可能很高。因此，在上述高危險群地區服務的醫師宜熟知本疾病之診斷及治療。並主動將確認及可疑的病例向衛生主管單位報告。

山地社區衛生所（室）的工作人員宜深入瞭解此問題，並教導一般民眾有關食用未烹煮的自行醃製食品之危險性。若有人因食用自行醃製食品後產生神經性症狀，就應該考慮肉毒桿菌中毒的可能性。請馬上將其送醫診治，並且電話通知衛生署處理或要求提供肉毒桿菌抗毒素（白天：(02) 351-8530 或 (02) 396-2847；晚上：(02) 7625961 或 (02) 712-9210）

#### **參考文獻：**

1. Department of Health . An outbreak of type A botulism due to commercially preserved peanuts Chang Hwa County . Epidemiol Bull ( R . O . C . ) 1987 93 : 21 -3 , 26 .
2. Hauschild AH , Gauvreau L . Food-borne botulism in Canada . 1971 84 . Can Med Assoc J 1985 133 : 1141-6 .
3. Shih Y , Chao S . Botulism in China · Rev Infect Dis 1986 ; 8 : 984 -90 .