中毒症狀

症狀包括：

- 便秘、昏睡、倦怠、食慾不振、眼瞼下垂、吞嚥困難、失去頭部控制能力、肌肉張力低下及全身性虛弱，有時會發展至呼吸無力衰竭，甚至死亡。
- 病患住院期間可能因呼吸衰竭需使用呼吸器等支持性療法。適時的使用抗毒素，能阻止症狀的持續惡化，但末梢神經仍需數個月的時間才能恢復功能。

如何避免中毒



- 勿食用已經過期或外觀膨脹、生鏽或凹陷的罐頭。
- 食用未經高溫高壓殺菌之真空包裝食品（例如煙燻鮭魚、煮料及豆類製品）易有肉毒桿菌中毒風險，所以要注意這類產品於運輸、儲存及販賣過程是否低溫冷藏，購買後也要低溫冷藏。
- 家庭自製或一般民間販售的醃製農產品，因未經高溫高壓殺菌程序，可能有導致肉毒桿菌中毒之風險，應該於冰箱中低溫保存。
- 肉毒桿菌毒素可以被高溫消除，有中毒風險的食品應烹煮至少10分鐘後再食用。
- 施打肉毒桿菌毒素之美容手術應於合法之醫療院所進行，並使用食品藥物管理署核准之生物藥品。
- 肉毒桿菌的孢子可以存在自然環境中，1歲以下的嬰兒、免疫系統缺損或腸道菌叢不健全的成人，應避免食用蜂蜜；帶皮蔬果可能沾染泥土，應於澈底清洗及去皮之後，才進行食品的製作。