

## 勿餵食嬰兒蜂蜜，以避免肉毒桿菌中毒

### 一、肉毒桿菌之特性？

- 1.革蘭氏陽性桿菌，屬厭氧菌。
- 2.適合生長的 pH 值為 4.6~9.0。
- 3.適合生長的溫度為 25~42℃。
- 4.會產生神經性毒素，該毒素不耐熱，100℃加熱 10 分鐘即可破壞。

### 二、為什麼嬰兒吃蜂蜜會造成肉毒桿菌中毒？

因蜂蜜偶含肉毒桿菌芽孢，而一歲以下嬰兒，因免疫系統及腸道菌叢尚未發展健全，且胃腸道是一個良好的缺氧環境，如嬰兒食用含肉毒桿菌芽孢之蜂蜜，肉毒桿菌孢子就有可能於腸道中生長，產生毒素而造成中毒。

### 三、肉毒桿菌中毒症狀？

早期發病症狀包括疲倦、眩暈、食慾不振、腹瀉、腹痛及嘔吐等症狀。神經性症狀通常於12~36小時間出現，但亦有數天後才發生，會造成視力模糊或複視、眼皮下垂、瞳孔放大或無光反射、顏面神經麻痺、唾液分泌障礙、口乾、吞嚥困難、言語困難及四肢麻痺等，嚴重時會因呼吸障礙而死亡。給予適當的呼吸系統照護及抗毒素治療，死亡率可降低至7%以下。

### 四、嬰兒肉毒桿菌中毒之危險性？

嬰兒肉毒桿菌中毒要給予支持性之照顧，不可注射抗毒素以免造成過敏之危險，故相對於成人，嬰兒肉毒桿菌中毒危險性較高。

### 五、防治嬰兒肉毒桿菌中毒之方法？

一歲以下嬰兒因免疫系統尚未健全，應避免餵食蜂蜜。