

寶林茶室「米酵菌酸」中毒事件

節錄自：衛福部食藥署

2024 年 3 月，多名消費者於臺北市信義區遠東百貨寶林茶室食用炒粿條後食物中毒，當中 2 人因急性多重器官衰竭死亡、5 人肝腎衰竭病危，另有 12 人輕症無大礙。

3 月 27 日衛福部於召開緊急跨部門會議後，與會專家研判認定最大嫌疑的致病原為米酵菌酸，翌日檢警驗屍即從死者血液中驗出米酵菌酸。

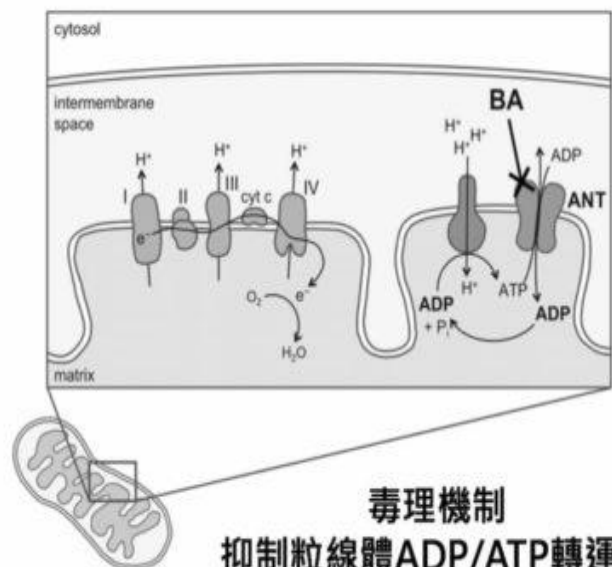
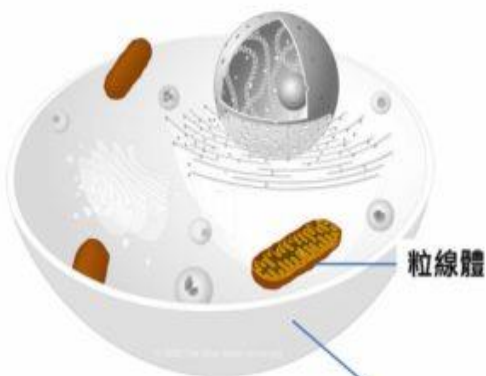
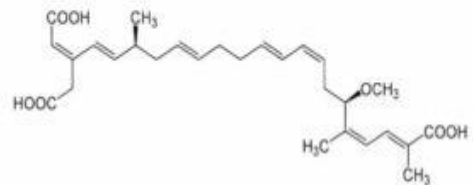
※米酵菌酸可能存在于哪些食物中？

米酵菌酸已被證實存在於多種變質食物中，可能含有米酵菌酸的食物包括：

1. 變質的椰子或玉米發酵食物。
2. 保存不當的澱粉類製品。
3. 室溫下浸泡過久的黑木耳、銀耳。

米酵菌酸 (Bongkrekic acid, BA)

由唐菖蒲伯克氏菌 *Burkholderia gladioli* 產生



Q1、米酵菌酸是什麼？它如何進入食品？

米酵菌酸(Bongkrekic Acid)是一種罕見毒素，由唐蒼蒲伯克氏菌(*Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans*, *B. cocovenenans*) 產生。

該菌易在富含脂肪酸的食物中繁殖，特別是椰子和玉米。在攝氏溫度22 至 33 度和中性 pH 值的環境中，會迅速增殖，產生大量的米酵菌酸。



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

Q2、米酵菌酸對人體健康有何影響？

米酵菌酸會影響肝臟和腎臟，引起包括精神不振、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐等症狀。

嚴重時，食用被米酵菌酸污染的食品可能會危及生命。



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

Q3、消費者可以做些什麼來保護自己？

米酵菌酸不會因洗滌或烹飪而被破壞，因此預防是關鍵。

請消費者不要食用長期存放於不當環境的澱粉發酵食品。



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

Q4、米酵菌酸相關食品中毒事件有哪些？

1. 印尼：1895年首次報導與米酵菌酸中毒相關的死亡事件，原因在於食用tempe bongkrek（發酵椰子漿製成的傳統食品）。
2. 莫三比克：2015年因飲用粟酒（發酵玉米粉飲料），導致中毒案件。
3. 中國：2020年因食用酸湯子（玉米發酵食品），導致中毒事件。



衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration