

## 「邦克列酸」是什麼？食品中毒要注意

**寶** 林茶室食品中毒是臺灣首例「邦克列酸」中毒案，到底邦克列酸是什麼？如何進入食品？

食藥署說明，邦克列酸是由唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型 (*Burkholderia gladioli pathovar cocovenenans*, *B. gladioli* pv. *cocovenenans*) 所產生的細菌毒素。它的特性是非常耐熱，即使在高溫高壓下烹煮，也難以完全破壞其毒性，由於它沒有顏色和氣味，若不小心食用也難以察覺！

### 邦克列酸發生原因

唐菖蒲伯克氏菌在中性 (pH6.5-8.0)、低鹽 (含鹽量 < 2%)、溫暖且潮濕 (20-30°C) 及富含油酸的特定條件下容易產生邦克列酸。

相關文獻指出，由於邦克列酸可能比較容易污染穀物和麥類，在加工過程中，若磨漿後未及時曝曬或加工完未冷藏，或是發酵過程中未妥善保存，例如河粉、涼皮、發酵玉米麵、糯米圓等食品，都可能受到污染。另外，乾木耳、乾銀耳長時間在室溫下浸泡，或是不當保存的發酵薯類產品，如山芋粉絲、馬鈴薯粉條，也可能受到邦克列酸的污染。

為確保食品業者製備米麵濕製品之衛生安全品質，食藥署於2024年5月20日啟

動邦克列酸抽驗，由地方政府衛生局至餐飲業者處抽驗粿條、板條或河粉等米麵濕製品，截至目前，已抽驗110件，檢驗結果均未檢出邦克列酸。

### 預防邦克列酸食品中毒

由於邦克列酸不能通過洗滌或烹飪來破壞，因此，預防是關鍵！以下是可以預防邦克列酸中毒的方法：

- ① 避免在家中自行發酵玉米、椰奶或椰肉產品，以降低邦克列酸污染的風險。
- ② 如果需要將白木耳或黑木耳浸泡過夜，建議於冷藏下使用符合飲用水水質標準之潔淨水源浸泡，過程中應定時換水，以避免微生物孳生。
- ③ 若發現食品有變質腐敗，或不確定其來源或安全性時，應避免食用。食材烹煮後，建議於2小時內食用完畢或儘速降溫保存。

### 邦克列酸(Bongkrelic Acid)

<b>特性</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 無色、無味，通常很難察覺導致誤食。</li><li>2. 耐熱性佳，不會因烹煮或洗滌而被破壞。</li><li>3. 僅需微量(1~1.5毫克)即可致命。</li></ol>
<b>中毒症狀</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 潛伏期：1-10小時。</li><li>2. 主要症狀：噁心、嘔吐、腹瀉或水瀉、全身無力等。 嚴重可能出現排尿量減少、血尿、黃疸、意識不清、抽搐、休克，甚至死亡。</li></ol>
<b>如何預防</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 處理食品前應徹底洗淨雙手，保持手部清潔。</li><li>2. 食材新鮮，不用變質、腐敗、逾期食材。</li><li>3. 長時間浸泡食材建議置於冰箱中。</li><li>4. 料理時應徹底加熱，料理後應儘速食用。</li><li>5. 未食用完畢者，應儘速置於冰箱中(攝氏5度以下)貯存。</li></ol>