

台灣首件因「邦克列酸 (米酵菌酸)」發生中毒事件

寶林茶室事件為 2024 年台灣首件因「邦克列酸 (米酵菌酸)」造成嚴重食物中毒事件。而衛福部在 4/3 再次召開專家會議，會中一致認為「米酵菌酸」的「米」字容易讓民眾產生誤解或恐慌，因此決定改從英文 Bongkrekic Acid 的音譯「邦克列酸」。截至 4 月 10 日止，該案已造成 2 人中毒死亡、4 人加護病房及 28 人輕症抱恙。

✓ 過去重大的邦克列酸 (米酵菌酸) 中毒事件

邦克列酸 (米酵菌酸) 中毒事件多起集中在印尼和中國。〔1〕

時間(西元)	地點	事件
2020	中國 黑龍江	「酸湯子」事件，1 家 9 口因食用含有米酵菌酸的玉米麵身亡。
2015	非洲 莫三比克	75 人因在喪禮上喝下以玉米粉發酵的自釀啤酒而中毒身亡。
1895~1977	印尼	因食用椰子發酵餅中毒死亡人數高達約 1 萬人。

✓ 邦克列酸 (米酵菌酸) 是什麼？形成因素又是什麼？容易汙染哪些食物？

邦克列酸是什麼？

邦克列酸 (米酵菌酸) 是一種罕見的毒素，由**唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型菌**產生，並在遭汙染的食材上滋生後產生**致命毒素-邦克列酸 (米酵菌酸)**。

邦克列酸 (米酵菌酸) 會影響肝臟、腦部和腎臟，主要包括精神不振、頭暈、嗜睡、腹痛、嘔吐、呼吸困難、休克、昏迷等症狀。嚴重時，可能在出現症狀後 1-20 小時死亡，國外報告之群聚事件致死率介於 30-100%。〔1〕

形成因素|生長條件

依據農試所菇類專家表示，要產生米酵菌酸之條件較為嚴苛，除了需要有唐菖蒲伯克氏菌椰毒病原型 (*B. gladioli* pv. *cocovenenans*) 外，需要在特殊之環境條件下發酵，如溫度須控制在 22-33°C、酸鹼值中性、含鹽量 2% 以下並含脂質之食物中，發酵 1-2 天才會產生。〔2〕

邦克列酸容易汙染哪些食物？

邦克列酸 (米酵菌酸)，容易在富含脂肪酸的食物中繁殖，特別是發酵椰子和發酵玉米產品。常見於穀、麥類磨漿後未即時晾曬製作、或製作完畢未冰存導致變質的澱粉類，例如河

粉、涼皮、發酵玉米麵、糯米圓等；或是乾木耳、乾銀耳長時間於室溫泡發；另也有案例為未冰存、保存失當的發酵薯類產品，例如山芋粉絲、馬鈴薯粉條等。〔1〕

✓ 該如何避免罕見的邦克列酸（米酵菌酸）？

臺南市政府衛生局分享，新加坡食品局（Singapore Food Agency）網站提供了六點重要自保措施，以防範罕見米酵菌酸的危害：

1. 發酵過程需要嚴格之衛生條件，盡量避免在家中自行發酵玉米、椰奶或果肉等產品。
2. 想發酵玉米或椰子等產品，可以添加檸檬汁、醋或乳酸等酸性物質，確保混合物呈酸性。
3. 未確定來源及安全性時，避免食用。
4. 要隔夜浸泡白木耳或黑木耳，確保浸泡過程在冰箱內進行。
5. 處理食品應採取良好之衛生措施，例如對食品接觸之表面進行消毒。
6. 永遠確保食品的新鮮。不因惜福而捨不得丟棄，惜福的舊觀念，恐讓人珍惜的不是福氣，而是孳生各種致病源。〔3〕



資料來源：

- 〔1〕 衛福部防治邦克列酸食品中毒專區 <https://www.fda.gov.tw/TC/site.aspx?sid=12938&r=1672530949>
- 〔2〕 農業部 https://www.moa.gov.tw/theme_data.php?theme=news&sub_theme=agri&id=9366
- 〔3〕 臺南市政府衛生局新聞稿 https://www.tainan.gov.tw/News_Content.aspx?n=13371&s=8628087
- 〔4〕 Singapore Food Agency <https://www.sfa.gov.sg/>