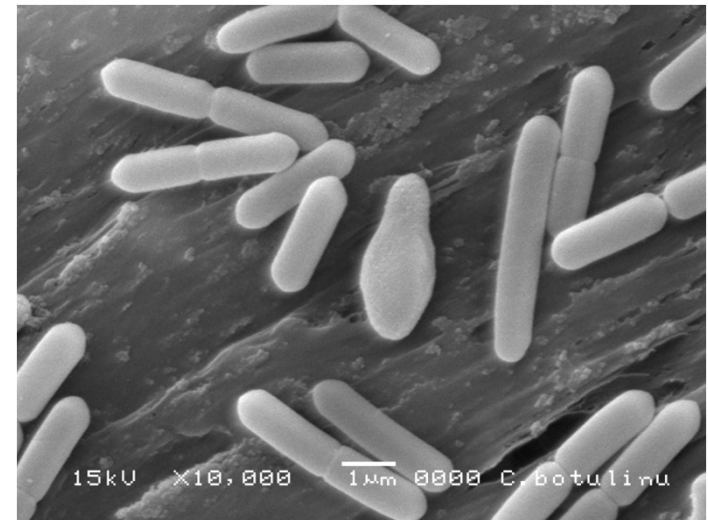


# ボツリヌス菌による食中毒について

- ＜特徴＞土壌中や河川、動物の腸管など自然界に広く生息する。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。毒性の強い神経毒を作る。毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要する。
- ＜症状＞潜伏期は8～36時間。吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘、神経症状（複視などの視力障害や発声困難、呼吸困難など）。致死率は抗毒素療法の導入後、約30%から約4%に低下。
- ＜過去の原因食品＞缶詰、瓶詰、真空パック食品（からしれんこん）、レトルト類似食品、いずし。（乳児ボツリヌス症：蜂蜜、コーンシロップ）
- ＜対策＞発生は少ないが、いったん発生すると重篤になる。いずしによる発生が多いので注意が必要。容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。（乳児ボツリヌス症：1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない等。）  
ボツリヌス食中毒が疑われる場合、抗毒血清による治療を早期に開始する。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。  
＜食品安全委員会事務局 資料＞

ボツリヌス菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数	備考
16年	-	-	-	-
17年	-	-	-	-
18年	1	1	-	-
19年	1	1	-	-
20年	-	-	-	-
21年	-	-	-	-
22年	1	1	-	-