

ボツリヌス症について

東京都でハチミツが原因食品と推定される乳児ボツリヌス症が発生し、注意喚起が行われました。ボツリヌス症について解説します。



ボツリヌス症 ファクトシート

<http://www.fsc.go.jp/factsheets/>

ボツリヌス症とは

ボツリヌス症は、ボツリヌス菌等が作る毒素によって、神経、筋の麻痺性の中毒症状が起こる病気です。

ボツリヌス菌の特徴

- ・ 偏性嫌気性桿菌（酸素があると増殖できない、細長い形の細菌）で、土壌・河川・海洋等に広く存在しています。
- ・ 酸素が少ないところでは、発芽・増殖して、「毒素」を作ります（この毒素によって病気が起きます）。
- ・ 酸素があるところでも、熱や乾燥等に強い形（芽胞）となり、生き延びます。

口から摂取された菌が1歳未満の乳児の腸内で発芽・増殖し、作られた毒素によって起こる「乳児ボツリヌス症」、食品中で作られた毒素を食品とともに摂取して起こる「ボツリヌス食中毒」等の病型があります。

●乳児ボツリヌス症

健康な1歳以上の子どもや成人では、ボツリヌス菌が口から体内に入っても、腸内細菌との競争に負けてしまうため、ボツリヌス菌は増殖しません。しかし、1歳未満の乳児では、腸内環境がまだ整っておらず、腸内での発芽・増殖により毒素が作られると考えられています。

症状

潜伏期間は3～30日間と推定されています。便秘で気づくことが多く(多

くは3日以上持続)、元気の消失、哺乳力の低下、泣き声が小さくなる、顔面無表情、首のすわりが悪くなる等の症状がみられ、重症化すると呼吸困難に陥って死に至ることがあります。治療は対症療法が行われます。

原因となる食品

ハチミツが主な原因食品としてあげられています。包装前に加熱処理をしているハチミツであっても、ボツリヌス菌が芽胞となって混入していることがあります。また、井戸水が感染源と推定された事例も報告されています。

予防するには

1歳未満の乳児に、ハチミツやハチミツ入りの食品を与えないことが重要です。

●ボツリヌス食中毒（食餌性ボツリヌス症）

症状

潜伏期間は一般に8～36時間とされています。初期症状として、悪心・嘔吐及び下痢等の消化器症状があります。特有の症状として、めまい・頭痛

を伴う全身の違和感、視力低下、かすみ目等がみられ、重症化すると呼吸困難に陥って死に至ることがあります。わが国では1962年に抗毒素療法が導入され、致死率は導入前の約30%から約4%にまで低下しました。

原因となる食品

原因食品の多くは、酸素のない状態になっている保存食品・発酵食品です。わが国では「いずし」や真空パック詰め食品（辛子レンコン）等で発生しています。米国では野菜・果実・食肉製品等の自家製瓶詰・缶詰、ヨーロツパでは塩漬や発酵させた食肉製品から多数発生しており、沿岸部では魚介類による例もみられます。

予防するには

ボツリヌス菌は土壌等に広く存在しており、食品原材料の汚染を防ぐことは困難です。したがって、食品中での発芽・増殖を抑制することが重要です。原材料を十分洗う、冷蔵・冷凍で保存する等が効果的です。また、缶詰・瓶詰・真空パック詰め食品等は、異常膨張があったり異臭がする場合には食べないでください。



1歳未満の乳児にハチミツやハチミツ入りの食品を与えない