

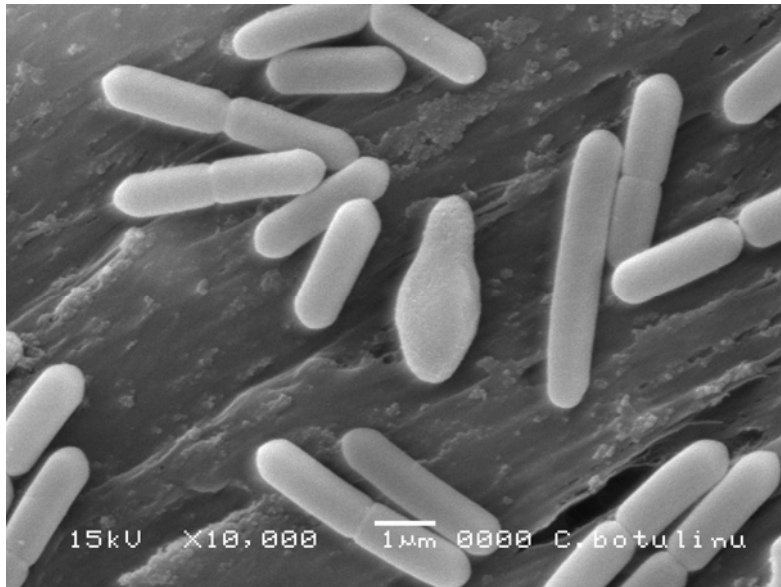
ボツリヌス菌による食中毒について

＜特徴＞動物の腸管や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20分以上の加熱を要する。

＜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20%と高い。

＜過去の原因食品＞缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト食品、いずし、からしれんこん。
(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。
ボツリヌス食中毒が疑われる場合、抗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
14年	0	0	0	
15年	0	0	0	
16年	0	0	0	
17年	0	0	0	
18年	1	1	0	