

ボツリヌス菌



どこにいるの？

- ・土や砂の中、水の中など自然環境に広く分布
- ・魚介類、動物の腸内など

何からくるの？

・自家製のいずし(ご飯や魚等を発酵させたなれずしの種類)、海外ではキャビアや野菜等の缶詰、びん詰製品、ハム・ソーセージなど。
過去に真空パック製品が原因となった事例有



菌の持ちょう



- ・嫌気性(酸素がないところで増える)
- ・芽胞をつくる(生育環境により厚い皮膜により包まれた状態に変化。熱に強い)
- ・芽胞が発芽し増える時に毒素を作る。毒素は 80℃ 30 分又は 100℃ 10 分の加熱で分解する

症状は？



- ・潜伏期間は 8 時間から 36 時間
- ・初期には視力低下、瞳孔散大、複視、眼瞼下垂
- ・吐気、嘔吐、口内の渴き、嚥下困難、しわがれ声、腹部膨満感、歩行困難、便秘、全身の筋弛緩
- ・重症の場合、呼吸筋の麻痺による呼吸不全から死亡することもある

予防ポイント

- 1 缶詰、真空パックの食品は、容器、包装の膨張や開封した時の異臭(特にすっぱいような臭い)があれば、食べない
(嫌気性菌。菌の増殖により容器・包装に異常がみられる)
- 2 調理には新鮮な材料を使用し、十分に洗浄する。魚の調理時は、腸の内容物が他の食品を汚染しないように注意する
(土壌等自然界に広く分布している。魚も汚染されていることもある)
- 3 十分に加熱して食べる
(80℃ 30 分又は 100℃ 10 分以上で毒素が分解)
- 4 1歳未満の乳児に、ハチミツやその加工品を食べさせない。調製粉乳の調整や水分補給には、水道水、水道法に基づく水質基準に適合した井戸水又は調製粉乳用の密栓、密封された水を、念のため一度沸騰させて、50℃程度に冷ましたものを使用する
(乳児ボツリヌス症の予防)