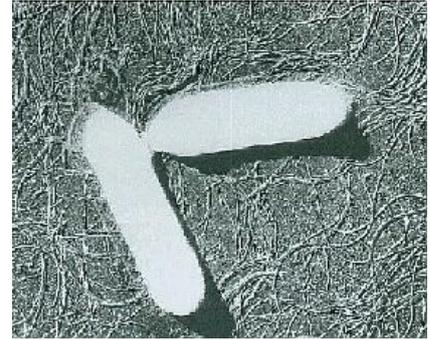


【ボツリヌス菌について】

ボツリヌス菌は土壌や海、川などの泥砂中に分布している。酸素の少ない環境を好む菌で、芽胞（植物に例えると種子のような菌の状態）を作る。ボツリヌス菌芽胞は熱に強く、100℃で長時間加熱しても死滅せず、低酸素状態に置かれると発芽・増殖し、ボツリヌス毒素を産生する。毒素型はA～G型がある。ボツリヌス毒素は80℃20分又は100℃1～2分の加熱で不活化する。



【ボツリヌス食中毒とは】

ボツリヌス食中毒は、ボツリヌス毒素が産生された食品を摂取後8～36時間で、吐き気、おう吐や視力障害、言語障害、えん下困難（物を飲み込みづらい）などの神経症状を呈し、重症例では呼吸麻痺により死亡することがある。治療法は抗毒素治療が有効である。

【原因食品】

ボツリヌス食中毒は、容器包装詰め食品（120℃4分の加熱処理がなされていないもの）、ビン詰・缶詰（特に自家製のもの）を原因として食中毒が発生している。かつては魚の発酵食品“いずし（なれずし）”（特に自家製）によるE型ボツリヌス毒素での食中毒が多く発生していた。

【予防方法】

ボツリヌス菌芽胞は自然界に広く分布していることから、食品原材料の汚染防止は困難である。低酸素状態になる容器包装詰食品等では発芽・増殖を抑えるような条件で保存し、増殖の可能性があるものは食べないことである。

- 1 真空パック食品や缶詰が膨張していたり、食品に異臭があるときには絶対に食べない。
- 2 家庭で缶詰、真空パック食品、瓶詰などをつくる場合には、原材料を十分に洗浄し、3℃未満で保存する。食べる前には十分に加熱する。
- 3 「要冷蔵」「10℃以下で保存」などの表示がある容器包装詰食品は、必ず冷蔵保存して期限内に消費する。