

ボツリヌス菌食中毒

保存食品の取扱いに注意しよう！

ボツリヌス菌は、土の中や海や湖の泥の中などに広く存在しています。
この菌は熱に強い芽胞を作るので加熱しても生き残り、瓶詰めや真空包装食品など酸素が含まれない食品中で増えて、強い毒素をつくります。この毒素によって食中毒が起こります。

特徴

酸素が嫌い。土の中、海や湖の泥の中などに存在。

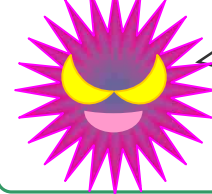
酸素がないところで増える。



瓶詰め、缶詰、真空パックなど酸素がないところで増えます。

強力な毒素をつくる。

最強毒素！



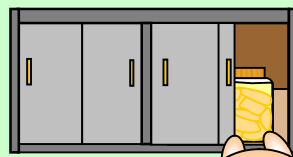
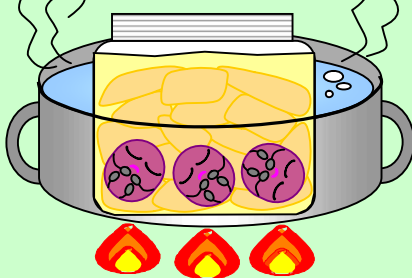
ボツリヌス毒素は世界で最も強い毒素の一つとされています！

純粋な毒素1gは100万人以上のヒトを殺す分量とされています。

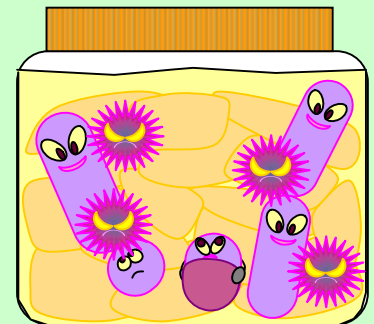


芽胞という殻のようなものをつくります。芽胞は100℃で6時間以上の加熱をしなければ完全に死滅しません。

加熱しても芽胞は残ります



酸素がない状態で常温におくと、芽胞の状態だったボツリヌス菌が発芽し、増殖を始めます。ボツリヌス菌が増えるときにつくる毒素によって食中毒がおこります。

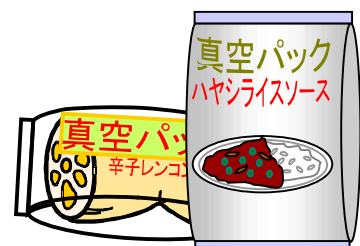
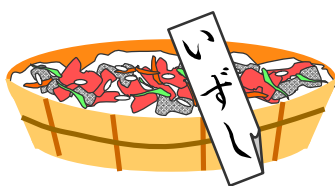


長期間保存する自家製食品は要注意

毒素は100℃で10分間加熱すると無毒化します。

過去の主な原因食品 空気が遮断され、長期間常温保存された食品

魚肉発酵食品（自家製のいずし等）、缶詰、瓶詰め、真空パックされた食品など



主な症状 ~ 初期症状は吐き気、おう吐等の胃腸症状で次第に神経麻痺症状がでてきます。

脱力感

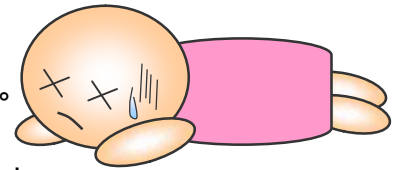
倦怠感

めまい

おう吐

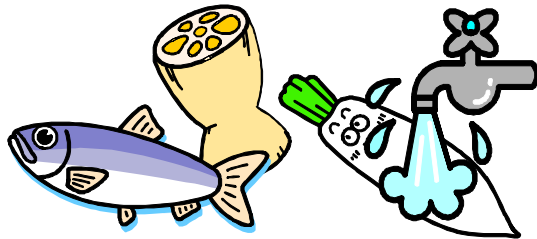
便秘

食べてから症状がでるまで12~72時間くらいです。
症状が進むと物が二重に見えたり、言葉が出にくくなります。
発熱はなく、意識はしっかりしていますが、
治療が遅れると呼吸困難等をおこして死亡することがあります。

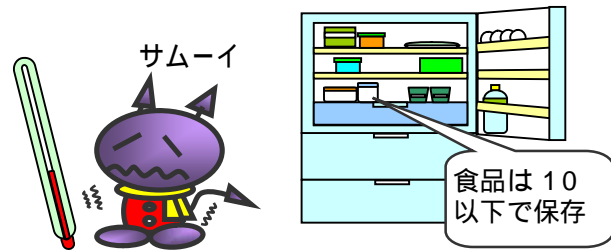


ボツリヌス菌による食中毒の予防ポイント！

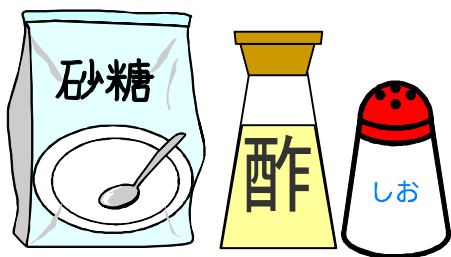
新鮮な食材を十分に洗浄してから使用しましょう。



いづしなどをつくるときは、できるだけ低温で、すばやく調理しましょう。



酢などで酸性度をあげたり、食塩や砂糖を加えて、菌の増殖を抑えましょう。

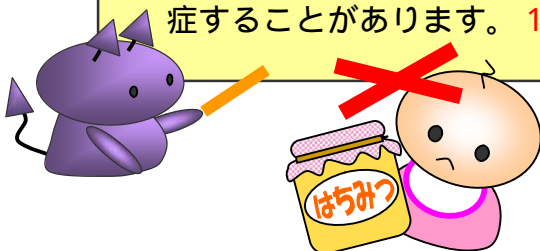


真空パックや缶詰が膨張していたり、食品に異臭(バターのような臭い)があるときは食べないようにしましょう。



~ 乳児ボツリヌス症 ~

蜂蜜などから微量にボツリヌス菌が見つかることがあります。大人は蜂蜜で食中毒になることはありませんが、抵抗力のない乳児が蜂蜜を食べると、蜂蜜の中に芽胞として存在しているボツリヌス菌が腸管で発芽・増殖し、産生された毒素により発症することがあります。1歳未満の乳児には蜂蜜を食べさせないでください。



札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係
札幌市東区北10条東7丁目 711-3213
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>