



# 食品衛生ニュース

【通巻33号(第3巻11号)】

2021年11月

ボツリヌス菌

## ボツリヌス症について

食中毒起因菌の一つにボツリヌス菌(*Clostridium botulinum* 以下CBと略)があります。日本では、この菌による食中毒は稀ですが、1984年6月14日から同月28日にかけて起きた13都県市にまたがる患者数31名、死者9名に達した熊本県S(株)製造の「真空パックからしれんこん」に起因する国内でA型毒素による初のCB食中毒事件は、さらに疑いの患者を含めると6月9日に遡り、2県市、患者5名、死者2名が加わる大事件へと発展しました。このため一時、熊本の名産品「からしれんこん」は消費面で壊滅的な打撃を受けたことをまだ記憶にある方もおられるかと思います。本年7月、4年ぶりとなるCBが原因による食中毒が発生しましたので、改めてCBについてお話ししましょう。

CBの分布	CBの特徴	CBの毒素	CBの発生時間
土壌や海、湖、河川等の泥砂中	偏性嫌気性で熱に強い芽胞を形成 芽胞は低酸素状態で発芽・増殖し、毒素を産生	自然界における毒素の中で最強の毒力がある A~Gまでの型に分類	毒素産生食品を喫食後 12~36時間

症状: 腹部の膨満感、吐き気、おう吐等の胃腸炎症状。次第に舌がもつれ頭痛・視力障害及び物が飲み込み難い等の神経症状が出る。適切な治療を施さない患者では呼吸麻痺により死亡する場合がある。

### 2000年~2021年までのCB食中毒発生状況 (事件数:6件 患者数:10人中 死亡者1人)について

年月	都道府県	件数	患者数	原因食品
2006年9月	宮城県	1件	1人 (1ヶ月乳児)	井戸水
2007年4月	岩手県	1件	1人	アユのいずし
2010年12月	千葉県	1件	1人	原因食品不明
2012年3月	鳥取県	1件	2人	小豆バットウ
2017年3月	東京都	1件	1人 (5ヶ月乳児死亡)	蜂蜜
2021年7月	熊本県	1件	4人	真空パック総菜



アユのいずし(調理例)



小豆バットウ(調理例)

### 感染経路の違いで分類される四つの病型

食餌性CB症	乳児CB症	創傷CB症	成人腸管定着CB症
食品中でCBが増殖して、産生された毒素を経口的に摂取して発症	1歳以下の乳児が蜂蜜や井戸水等にいるCBの芽胞を摂取、腸管内で発育し、産生された毒素により発症	創傷部位でCBが発育し、産生された毒素により発症	CBに汚染した食品を摂取した人の腸管内にCBが数か月間定着して毒素を産生し、乳児CB症類似の症状が数か月間にわたり持続

### 原因となる食品について

多くは自家製食品から発生していて、ニシン、ハタハタ、アユなどの「いずし」と呼ばれる我が国伝統の保存食品、又ヨーロップではハムやソーセージ、缶詰、瓶詰などの空気を除いた食品等が挙げられます。

### 予防対策のポイントについて

- 1 魚介類や野菜は十分洗浄し、よく加熱して食べる。
- 2 真空パックや缶詰が膨張し、異臭発生時は食べない。
- 3 家庭で発酵食品等を作る際は材料を洗浄し、菌を除去する。
- 4 いずしは、厳寒期以外には加工しない。熟成後に異臭がある時は食べない。

※乳児CB症の感染源として蜂蜜が重要なことは1986年に我が国ではじめて確認された症例等から明らかで、厚生省(当時)は「乳児ボツリヌス症の予防対策について」(昭和62年10月20日付け衛食第170号 衛乳第53号等)と題し通知しています。しかし、2017年3月に至り、東京都区内で1人の5ヶ月乳児が蜂蜜摂取(ジュースに添加)により死亡したことから同年4月、同省は「蜂蜜を原因とする乳幼児ボツリヌス症による死亡事案」についてと題した事務連絡が各都道府県等の衛生主管部に出されています。



本社  
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号  
TEL.(06)6939-1044  
FAX.06-6939-2350

http://www.chubi.co.jp/  
E-mail shoku@chubi.co.jp

東京営業所  
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階  
TEL.(03)5472-7551  
FAX.03-5472-7552