

ボツリヌス菌とは？



特徴：

- ・酸素があると増殖できない菌で、土壌・河川・海洋に広く存在する。
- ・耐熱性の芽胞を形成し、非常に強い加熱条件を必要とするものもある。
- ・芽胞は低酸素状態に置かれると発芽・増殖し、毒素を産生する。
- ・一方で産生する毒素は易熱性で、80℃で20分又は100℃で1～2分間の加熱で不活化される。



潜伏期間：早い症例：5～6 時間、遅い症例：2～3 日間



症状：めまい、頭痛、かすみ目、発語障害、呼吸困難

<過去の原因食品（推定含む）>



瓶詰



缶詰



辛子レンコン
(真空パック詰食品)



蜂蜜

食品安全委員会ファクトシート ボツリヌス症 (Botulism) 《最終更新日：令和 3 年 3 月 30 日》を基に作成

食中毒対策のポイントは？

食材の十分な洗浄



野菜や果物の十分な洗浄

十分な加熱



喫食前の十分な加熱

異常時は廃棄

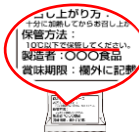


缶詰・真空パックなどは、異常膨張
又は異臭がある場合喫食しない

低温保管



冷蔵又は冷凍下での低温保管



「冷蔵」「10℃以下で保存」などの
表示がある場合は、特に注意

1歳未満の乳児への蜂蜜×



※乳児ボツリヌス症の予防

