

# ボツリヌス菌

東京都内において、ハチミツの摂取が原因と推定される「乳児ボツリヌス症」による死亡事例がありました。

ボツリヌス菌は、乳児が発症する「乳児ボツリヌス症」と成人でも発症する「ボツリヌス食中毒」の原因となります。

## ボツリヌス菌とは？

- 土壌中や河川、動物の腸管など自然界に広く存在している。
- 酸素のないところで増殖し、熱に極めて強い「芽胞<sup>＊</sup>」を作る。
- 食品中で増殖する際に、毒性の強い神経毒を作り、この毒素が食中毒を引き起こす。

※ 芽胞<sup>がほう</sup>…細菌が休眠状態になり熱や乾燥に対して高い抵抗性を持つ状態になること。

## 乳児ボツリヌス症について

ボツリヌス菌の芽胞が乳児の腸管内で増殖し、産生された毒素が症状を引き起こす。

### 【症状】

便秘、筋力低下、哺乳力低下、泣き声が小さくなるなど。

### 【過去の原因食品】

ハチミツ。原因不明の事例も多い。ハチミツ以外、原因食品が確認された事例はほとんどない。

### 【予防方法】

1 歳未満の乳児には、ボツリヌス菌の芽胞に汚染される可能性がある食品（ハチミツ等）を食べさせない。

1 歳未満の乳児にハチミツを与えてはいませんが、1 歳以上の方がハチミツを摂取しても本症の発生はありません。

## ボツリヌス食中毒について

ボツリヌス菌が食品中で増殖し、産生された毒素を摂取することで症状を引き起こす。

### 【症状】

吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘、神経症状などで命にかかわる場合もある。

### 【過去の原因食品】

缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト類似食品、いづし。

### 【予防方法】

真空状態で増殖し、毒素を産生するので、容器が膨張している真空パック食品や缶詰は食べない。

真空パックなどの密封食品でも命にかかわる食中毒が発生することがあります。

◎ハチミツやハチミツを含む食品を製造・販売する方は、「1 歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示や掲示などにより消費者に分かりやすく伝えてください。

