

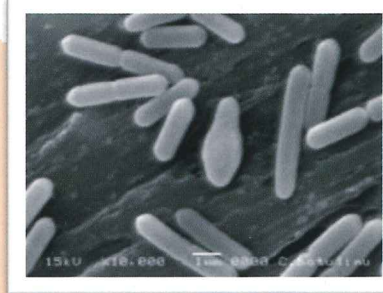


ボツリヌス症 について知ろう!

『ボツリヌス症』とは、ボツリヌス菌等が作る毒素によって、神経、筋の麻痺性の中毒症状が起こる病気です。「乳児ボツリヌス症」、「ボツリヌス食中毒」があります。

ボツリヌス菌の特徴

- ・酸素があると増殖できない、細長い形の細菌で、土壌・河川・海洋等に広く存在しています。
- ・酸素が少ないところでは、発芽・増殖して「毒素」を作ります。(この毒素によって病気が起きる。)
- ・酸素があるところでも、熱や乾燥に強い形(芽胞)となり、生き延びます。



ボツリヌス菌
(電子顕微鏡写真)

乳児ボツリヌス症

1歳未満の乳児では、腸内環境がまだ整っていないので、ボツリヌス菌が腸内で発芽・増殖することにより毒素がつくられます。

【主な原因食品】

- ・ハチミツ、井戸水

【症状】

- ・潜伏期間：3～30日間
- ・便秘(3日以上)で気づくことが多い。
- ・元気の消失、哺乳力の低下、泣き声が小さくなる。
- ・顔面無表情、首のすわりが悪くなる。
→重症化すると呼吸困難に陥って死に至ることがあります。



注意

1歳未満の乳児には、ハチミツやハチミツ入りの食品を与えないでください!



ボツリヌス食中毒

【原因食品】

- ・真空パック詰め食品
- ・缶詰・瓶詰食品など

【症状】

- ・潜伏期間：8～36時間
- ・吐き気、おう吐、筋力低下、脱力感、神経症状(視力低下、発声困難、呼吸困難など)

【予防方法】～菌を増やさない!～

- ・食材を十分洗う。
- ・食品を保存する場合は、冷蔵・冷凍で保存する。



注意 真空パック食品は、保存温度を確認しましょう!
注意 真空パックや缶詰が膨張している場合は、食べないようにしましょう!