

資料提供	
平成24年3月24日	
担当課 (担当者)	西部総合事務所生活環境局 (米子保健所) (住田・松村)
電話	0859-31-9324

## ボツリヌス食中毒（疑）の発生について（第1報）

### 1 経緯

平成24年3月24日(土)午前9時30分頃、西部総合事務所（米子保健所）に米子市内の医療機関から「本日救急搬入された患者がボツリヌス食中毒を疑われる症状を起こしている」との連絡があり調査を開始した。

### 2 概要

上記の情報に基づき、西部総合事務所生活環境局（米子保健所）が調査を行ったところ、次のとおりであった。

- ・24日午前3時頃、米子市在住の夫婦2名にしびれ、ガンケンカスイ眼瞼下垂、言語不明瞭などの症状で救急搬送された。
- ・24日午前7時頃、2名とも意識不明の重体となり入院しているが、症状は安定している。
- ・症状からボツリヌス菌による食中毒が疑われる。
- ・家庭で飲食された食品・食材等を調査中。

(1) 有症者：2名（60代、男性1名・女性1名）

(2) 喫食者：2名（60代、男性1名・女性1名）

### 3 県民への呼びかけ

#### ボツリヌス食中毒とは

- (1) 運動神経を麻痺させる強い毒素を産生するボツリヌス菌を原因とする食中毒。
- (2) 潜伏期間は8～36時間
- (3) 症状は脱力感、けん怠感、めまい、言語障害、嚥下困難、呼吸困難、乳児では便秘
- (4) 過去にびん詰、缶詰、真空包装食品等で発生している。

#### ボツリヌス食中毒の予防

- (1) 新鮮な原材料を用い、洗浄を十分に行う
- (2) 加熱後の急冷、低温保存
- (3) 製造時の十分な加熱（120℃、4分間以上）
- (4) びん詰、缶詰等は異常膨張、異臭の確認

#### 食中毒予防の三原則

↓

清潔・迅速・温度管理

\*：患者のプライバシー保護にご配慮をお願いします。

\*：この資料は米子市政記者クラブにも提供しています。

資料提供	
平成24年3月26日	
担当課 (担当者)	西部総合事務所生活環境局 (米子保健所) (住田・松村)
電話	0859-31-9324

## ボツリヌス食中毒の発生について（第2報）

### 1 経緯

平成24年3月24日(土)に第1報で資料提供を行ったボツリヌス食中毒(疑)について、食品(あずきぱっとう)からA型ボツリヌス菌毒素が検出された旨、国立医薬品食品衛生研究所(東京都世田谷区上用賀1-18-1)から連絡がありました。このことから、ボツリヌス菌を原因物質とする食中毒と断定しました。  
なお、調査結果は次のとおりです。

### 2 概要

- (1) 喫食者：2名(60代、男性1名・女性1名)(提供済)
- (2) 有症者：2名(60代、男性1名・女性1名)(提供済)  
・現在も意識不明であるが、症状は安定している。
- (3) 検査結果：有症者の自宅に残っていた食品についてボツリヌス毒素の検査を国立医薬品食品衛生研究所へ依頼し、検査した。

検体数	4件
毒素検出(A型)	1件

- (4) 検出食品  
商品名：「あずきぱっとう(700g)」(真空加熱殺菌食品、合成樹脂性袋詰)  
(ぜんざいの餅の代わりに平打ちのうどんが入った食品)  
製造者：ハニー食品 竹花牧男  
岩手県宮古市藤原2丁目8番21号  
・検出食品の入手先、保存状況については調査中。
- (5) 当該商品の流通状況  
・岩手県の調査によると、当該商品は製造数も少なく、現在確認できている流通先は岩手県内のみ。  
・鳥取県西部のスーパーマーケット等に当該商品の取り扱いについて調査を行ったが、取り扱っている施設はない。

### 3 県民への呼びかけ

#### 当該商品(あずきぱっとう)の通報先について

当該商品をお持ちの場合は開封や飲食をせず、下記の最寄の保健所に連絡してください。

- ・鳥取保健所(電話：0857-20-3674)
- ・倉吉保健所(電話：0858-23-3117)
- ・米子保健所(電話：0859-31-9324)

#### ボツリヌス食中毒とは

- (1) 運動神経を麻痺させる強い毒素を産生するボツリヌス菌を原因とする食中毒。
- (2) 潜伏期間は8～36時間
- (3) 症状は脱力感、けん怠感、めまい、言語障害、嚥下困難、呼吸困難、乳児では便秘
- (4) この菌は真空状態で繁殖できることから、過去にびん詰、缶詰、真空包装食品等で食中毒が発生している。

#### ボツリヌス食中毒の予防

##### ・飲食時

- (1) 商品は、消費(賞味)期限内に飲食するとともに、保存にあたっては、容器に記載された保存方法(要冷蔵等)に従ってください。
- (2) 容器等に異常膨張や異臭を確認した場合は飲食しないでください。

##### ・製造時

- (1) 新鮮な原材料を用い、洗浄を十分に行い、十分な加熱(120℃、4分間以上)をしてください。
- (2) 加熱後は急冷、低温保存をしてください。

\*：患者のプライバシー保護にご配慮をお願いします。

\*：この資料は米子市政記者クラブにも提供しています。