

平成 24 年 3 月 26 日

県政記者クラブ 各位

環境生活部県民くらしの安全課

本県において製造された食品の自主回収について

【要旨】

平成 24 年 3 月 24 日（土）、鳥取県から、岩手県で製造された食品を喫食した鳥取県在住の 2 名が**ボツリヌス食中毒様症状を呈した旨通報があり**、本日、製造者から、**健康への悪影響の未然防止の観点から、自主回収に着手**した旨報告がありましたのでお知らせします。

なお、現在、当該食品の製造所を管轄する宮古保健所や当該食品の流通先を管轄する各保健所において、同様の苦情の有無や販売量等について調査を実施しているところです。

1 概要

平成 24 年 3 月 24 日（土）午後 12 時 40 分、鳥取県庁から、岩手県で製造された食品を喫食した鳥取県在住の 2 名が**ボツリヌス食中毒様症状を呈した旨通報がありました**。

当該食品の入手経路や入手時期は不明であり、賞味期限、保存状況も判明しておりませんが、本日、製造者から、**健康への悪影響の未然防止の観点から、自主回収の着手**について報告がありましたのでお知らせします。

なお、現在、当該食品の製造所を管轄する宮古保健所や流通先を管轄する各保健所において、同様の苦情の有無や販売量等について調査を実施しているところです。

製造者名：ハニー食品

製造者住所：岩手県宮古市藤原 2 丁目 8 番 21 号

連絡先：0193-62-5856

自主回収対象食品：

1. あずきぱっとう 700 g
2. あずきぱっとう 250 g
3. 抹茶入りあずきぱっとう 300 g
4. あずきひつつみ 400 g
5. 液入金時豆 300 g
6. 煮豆 110 g

※ 賞味期限はすべて、H24. 2. 21（火）～H24. 4. 23（月）となります。

2 回収内容等

回収する食品等を特定する情報など本件に関する情報については、当課ホームページ

<http://www.pref.iwate.jp/view.rbz?nd=4174&of=1&ik=1&pnp=4157&pnp=4160&pnp=4174&cd=33788> で確認することができます。

ボツリヌス食中毒

1 ボツリヌス菌とは

ボツリヌス菌は土壌に広く分布していて、海や湖の泥の中にもいます。

びん詰、缶詰、真空包装食品など、酸素が含まれない食品中で増殖し、強い毒素をつくります。

致死率の高い恐ろしい細菌として知られています。

2 原因食品

自家製の海産物や、保存状態の悪いびん詰などから感染します。また、長期間流通する食品が原因となることもあります。

これまでに発生した例では、いずし、自家製の野菜や果物の缶詰、輸入したキャビア、自家製の魚のくん製、からしレンコン、ソフトチーズなどがあります。

1984年に発生した熊本産からしレンコンによる食中毒事件では、14都府県で患者36名、死者11名を出しています。

3 症状

感染してからおよそ8～36時間後に、吐き気、嘔吐、便秘などが起こります。

特徴的なのは、脱力感、けん怠感、めまいを感じることです。症状が進むと、物が二重に見えたり、まぶたが下がったり、言葉が出にくくなります。ときには、尿が出なくなったり、歩くこともできなくなります。

発熱はなく、意識もしっかりしていますが、治療が遅れると呼吸困難などを引き起こして死亡します。

4 予防法

- ・ 新鮮な原材料を使用し、洗浄を十分行う。
- ・ 加熱できるものは十分な加熱処理をする。
- ・ 酢酸などを添加しpHを下げ、熟成時の菌の増殖を抑える。
- ・ 酪酸発酵臭（バター臭）がするものは食べずに廃棄する。

5 過去の発生事例（岩手県）

発生年月	発生場所	患者数	死者数	原因食品	原因施設
昭和38年5月	和賀町	5	2	メヌケのいずし	家庭
昭和42年10月	和賀町	3	3	サンマのいずし	家庭
平成19年4月	一関市	1	0	アユのいずし	家庭