

表3-1 我が国におけるボツリヌス菌による食中毒の発生状況

年次	件数	患者数	摂食者数	事件毎患者数	死亡者数	毒素型	原因食品	報告者・報告年
昭和46年			2	2	0	E型	ヤマベのいずし(北海道札幌市)	● 三田村ら、1972年
昭和46年				4	0	E型	サメガレイのいずし(北海道様似郡)	
昭和48年			9	5	0	E型	かれい、カジカのいずし(北海道浜益郡)	● 三田村ら、1974年
昭和48年			14	14	3	不明	マスいずし(北海道幌泉郡)	
昭和50年			3	1	0	E型	イワシいずし(青森県上北郡野辺地町)	● 大友ら、1992年
昭和51年			4	3	0	E型	イワナいずし(青森市)	
昭和51年					1	A型	(東京都)	● 駒井ら、1977年
昭和52年			2	1	0	E型	イワシいずし(青森県上北郡野辺地町)	● 大友ら、1992年
				1	1	不明	マスいずし(北海道)	● 小熊ら、1999年
				1		不明	ハタハタいずし(北海道)	
				1		不明	アユいずし(福島県)	
				2	1	不明	アユいずし(福島県)	
昭和53年			4	1	0	E型	シイラいずし(青森市)	● 大友ら、1992年
昭和53年			12	2	0	E型	カレイいずし(青森県東津軽郡平内町)	
昭和53年			2	2	0	E型	カレイいずし(青森県上北郡野辺地町)	
昭和53年			1	1	0	E型	イワシいずし(青森県上北郡野辺地町)	
昭和55年			2	1	0	E型	タナゴいずし(青森県上北郡六ヶ所村)	
昭和56年				2		E型	アユいずし(福島県)	● 小熊ら、1999年
昭和57年			2	2	0	E型	イワシいずし(青森市)	● 大友ら、1992年
				4	2	E型	サケいずし	● 小熊ら、1999年
昭和58年	1	1	4	1	0	E型	サメガレイのきりこみ 家庭(北海道)	審議会資料より
	1	1	4	1	0	不明	ホッケいずし(北海道)	● 武士ら、1984年
昭和59年	4	44		6	0	E型	ハタハタとサケのいずし 家庭(北海道)	以下、審議会資料 (報告者・報告年の記載なし)
				1	0	E型	イワシのいずし 家庭(青森県)	
				1	0	B型	不明 家庭(栃木県)	
				36	11	A型	辛子蓮根(熊本県)	
昭和60年	1	1		1	1	E型	イワシのいずし 家庭(北海道)	
昭和61年	0	0		0	0			
昭和62年	0	0		0	0			
昭和63年	2	4		1	0	A型	不明(岡山県)	
				3	0	不明	自家製サケの調味乾燥品 家庭(札幌市)	
平成元年	3	6		1	0	E型	ニシンのいずし 家庭(北海道)	
				2	0	E型	カレイのいずし 家庭(北海道)	
				3	0	E型	自家製ハス寿司 家庭(滋賀県)	
平成2年	0	0		0	0			
平成3年	3	3		1	0	E型	ウグイのいずし 家庭(青森県)	
				1	0	E型	鮎のいずし 家庭(青森県)	
				1	0	A型	不明(広島市)	
平成4年	0	0		0	0			
平成5年	2	5		1	0	不明	不明(大阪府)	
				4	0	A型	缶詰の里芋(秋田県)	
平成6年	0	0		0	0			
平成7年	3	10		6	0	E型	自家製鮭いずし 家庭(北海道)	
				1	0	E型	コハダのいずし 家庭(青森県)	
				3	0	E型	ウグイのいずし 家庭(青森県)	
平成8年	1	1		1	0	A型	不明(千葉県)	
平成9年	2	4		3	0	E型	ハヤのいずし 家庭(福島県)	
				1	0	E型	イワナのいずし 家庭(福島県)	
平成10年	1	18		18	0	B型	グリーンオリーブ(東京都)	
平成11年	3	3		1	0	A型	不明(東京都)	
				1	0	A型	ハヤシライスの具(千葉県)	
				1	0	A型	不明(大阪市)	
平成12年 ～17年	0	0		0	0			
平成18年	1	1		1	0	A型	井戸水 家庭(宮城県)	
平成19年	1	1		1	0	E型	自家製アユのいずし 家庭(岩手県)	

※ 表3-1: 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会(平成19年6月26日開催)配布 資料3-7より引用
 今回の文献調査で収集した情報については、「報告者・報告年」の欄に●をつけて記載

表3-2 我が国におけるボツリヌス中毒の原因食品(1951-1984)

都道府県	事例数	いずし	切り込み	すじこ	魚缶詰	キャビア	辛子 蓮根	不明	報告者 ・報告年
北海道	52	44	7	1	0	0	0	0	● 阪口 1985年
青森	18	17	0	0	1	0	0	0	
秋田	14	14	0	0	0	0	0	0	
岩手	2	2	0	0	0	0	0	0	
山形	1	0	0	0	1	0	0	0	
福島	3	3	0	0	0	0	0	0	
栃木	1	0	0	0	0	0	0	1	
東京	1	0	0	0	0	0	0	1	
滋賀	1	1	0	0	0	0	0	0	
熊本 ※1	1	0	0	0	0	0	1	0	
宮崎 ※2	1	0	0	0	0	1	0	0	
計	95	81	7	1	2	1	1	2	

※1 患者は1都1府12県に発生

※2 毒素B型

表3-3 中国におけるボツリヌス中毒の原因食品

報告者、報告年	● 豊田1990年、(黄)		● 阪口、1985年(夏ら、1982年)	
原因食品	中国		新疆ウイグル自治区1982年	
	患者数	%	患者数	%
発酵豆製品	1263	62.6	793	81.8
発酵豆腐	738	36.6	340	35.1
豆味噌	296	14.7	288	29.7
浜納豆	133	6.6	130	13.4
落花生缶詰	47	2.3		
隠元豆腐	19	0.9	19	2.0
隠元豆	10	0.5	4	0.4
豆腐粕	7	0.3	3	0.3
小豆豆腐	4	0.2	4	0.4
豆粉味噌	4	0.2		
豌豆味噌	2	0.1	2	0.2
隠元味噌	2	0.1	2	0.2
ソラ豆味噌	1	0.1	1	0.1
発酵粉製品	186	9.2	142	14.6
調製粉	95	4.7	95	9.8
粉味噌	61	3	35	3.6
煎餅	17	0.8		
餅	5	0.2		
玉蜀黍味噌	2	0.1	2	0.2
甘味噌	1	0.1		
麦麴醬			5	0.5
甜面醬			1	0.1
黄豆面醬			4	0.4
動物性食品	561	27.8	29	3.0
干牛肉	272	13.5	1	0.1
病死畜肉	107	5.3	1	0.1
豚肉缶詰	77	3.8		
干羊肉	35	1.7	2	0.2
タルバカン	16	0.8		
腐敗羊頭肉	7	0.3	7	0.7
豚血豆腐	6	0.3		
猪血筋	5	0.2		
腐敗鶏卵	5	0.2	2	0.2
魚缶詰	5	0.2		
魚酢漬	4	0.2		
塩漬腸	4	0.2		
塩漬肉(腊肉)	4	0.2	4	0.4
塩漬肉(腌肉)	2	0.1	2	0.2
腐敗豚肉	3	0.1	2	0.2
干馬肉	2	0.1	2	0.2
焼牛肉	2	0.1	2	0.2
羊血腸	2	0.1		
塩蔵魚	1	0.1	1	0.1
腐敗魚	1	0.1	1	0.1
腐敗羊	1	0.1	1	0.1
豚肉			1	0.1
その他	6	0.3	6	0.6
腐敗馬鈴薯	2	0.1	2	0.2
腐敗もやし	2	0.1	2	0.2
塩漬隠元	1	0.1	1	0.1
焼玉蜀黍	1	0.1	1	0.1
合計	2016	100	970	100.0

表3-4 米国におけるボツリヌス中毒の原因食品(1899-1977年)

食品	事例数							報告者・報告年
	A	B	E	F	A+B	不明	計	
野菜	115	31	1	0	2	2	151	● 阪口、1985 (CDC(1979))
魚類	11	4	25	0	0	1	41	
果物	22	7	0	0	0	0	29	
ソース	17	5	0	0	0	1	23	
牛肉	6	1	0	1	0	0	8	
乳製品	3	2	0	0	0	0	5	
豚肉	2	1	0	0	0	0	3	
鶏肉	2	2	0	0	0	0	4	
その他	8	3	3	0	0	0	14	
不明	9	3	1	0	0	6	19	
合計	195	59	30	1	2	10	297	

表3-5 フランスにおけるボツリヌス中毒の原因食品(2003～2006年)

原因食品	件数	患者数	毒素型	報告年・報告者
自家製又は手作りハム	11		B	● 国立衛研食品安全情報、2007.8.1
自家製豚肉加工製品	4		B	
市販ソーセージ	1		B	
その他	40			
計	56	96		