

表3-6 諸外国のボツリヌス食中毒発生状況

年次	国・地域	件数	患者数	死亡者数	毒素型	原因食品	報告者・報告年
1992	中国	6			E	発酵豆ペースト等	● Xiaoqi Meng ら, 1997
2006.3	タイ	1	163		A	タケノコ缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2006.04.26
2003.11	ウクライナ	1	6			自家製コーン缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2003.11.26
2003	ウクライナ	1	13			乾燥魚、マッシュ ルーム缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2003.11.26
2004.9	ウクライナ	1	6			乾燥魚	● 国立衛研食品安全情報 2004.11.10
2006.9	ウクライナ	1	3			加工魚製品	● 国立衛研食品安全情報 2006.10.11
2004.11	キルギスタン	1	5	1		自家製缶詰ナス	● 国立衛研食品安全情報 2004.12.08
2005.4	キルギスタン	1	6			自家製保存食サラ ダ	● 国立衛研食品安全情報 2005.4.13
2004.5	ロシア	1	4	1		乾燥魚	● 国立衛研食品安全情報 2004.06.09
2004.8	ロシア	1	21	2		魚薫製(オムリ)	● 国立衛研食品安全情報 2004.09.01 および● 同 2004.09.15
2005.2	ロシア	1	16			キュウリ缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2005.03.02
2005.7	ロシア	1	15	2		缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2005.07.20
2006.9	ロシア	1	1			缶詰マッシュルーム	● 国立衛研食品安全情報 2006.09.27
2006.9	ロシア	1	1	1		缶詰煮込み肉	● 国立衛研食品安全情報 2006.09.27
2006.9	ロシア	1	5			加工魚類	● 国立衛研食品安全情報 2006.09.27
2007.1	ロシア	1	6			缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2007.01.17
1958	デンマーク	1	4	1	F	レバーペースト	● K.H.Yang ら, 1975 及び ● C.E.Dolman ら, 年不明
2003.1	ドイツ		3		サブタイプE	淡水魚塩漬け乾燥 品	● 国立衛研食品安全情報 2004.01.21
2003	ノルウェー	2	6			rakfisk (発酵鱒料理)	● 国立衛研食品安全情報 2004.01.21
2003	イングランド	1	1	1	B	自家製豚肉料理 (ポーランドから持 参)	● 国立衛研食品安全情報 2006.10.11
2005	イングランド	1	1		B	自家製豚肉料理 (ポーランドから持 参)	● 国立衛研食品安全情報 2006.10.11
2006.10	イングランド	1	1			市販ヒヨコマメの ペースト	● 国立衛研食品安全情報 2006.10.11
2003.8	フランス	1	4		B	ソーセージ (牛肉と鶏肉)	● 国立衛研食品安全情報 2003.10.01
2006.7	フィンランド	1	2		E	真空パック入り温薫 コクチマス	● 国立衛研食品安全情報 2006.08.02 及び ● 同 2006.7.19
2006.10	アイルランド	1	1		A/B	自家製豚肉料理 (ポーランドから持 参)	● 国立衛研食品安全情報 2006.10.11
2006.7	オーストリア		5			バーベキュー豚肉 (未確定)	● 国立衛研食品安全情報 2006.12.20
2007.1	スペイン	1	2			アーティチョーク缶 詰	● 国立衛研食品安全情報 2007.01.17

表3-6 諸外国のボツリヌス食中毒発生状況

年次	国・地域	件数	患者数	死亡者数	毒素型	原因食品	報告者・報告年
2005.07	ケニア	1	39	4		発酵乳	● 国立衛研食品安全情報 2005.07.20
1947 -1986	アメリカ アラスカ		3	0		ビーバー尾(プラスチック容器)	● Nathan Shaffer ら, 1990
			3	2	A	ビーバー尾(プラスチック容器)	
			1	0	B	ビーバー尾(木製容器)	
			1	0	E	アザラシアシヒレ(木製容器)	
			8	0	E	魚の頭(木製容器)	
			7	0	B	ビーバー尾(木製容器)	
1966	カリフォルニア		5	0	F	自家製ジャーキー	● T.F.Midura ら, 1972
1970.6	カリフォルニア		2	1	A	瓶詰めオリーブ(自家製)	● 飯田、1972
1970.6	コロラド		1	0	A	瓶詰めトウガラシ(自家製)	
1971.7	アラスカ		2	0	E	燻製White Fish	
1971.8	フィラデルフィア		3	1	B	瓶詰めトウガラシ(自家製)	
1971.9	カリフォルニア		7	1	A	瓶詰めトウガラシソース(自家製)	● 阪口、1977
1971.6			2	1	A	市販缶詰又は瓶詰めピシソワーズ	
1973.5			8	0	B	市販缶詰又は瓶詰めペッパー	
1973.7			1	0	B	市販缶詰又は瓶詰めマッシュルーム	
1974.11			2	1	A	市販缶詰又は瓶詰めビーフシチュー	
1976.4			4			市販缶詰又は瓶詰めチェリー・ペッパー	
1982.1	アリゾナ		3	2	A	缶詰チリソース(自家製)	● 阪口、1985(CDC,1983)
1982.2	ウエストバージニア		1	0	B	缶詰グリーンビーン(自家製)	
	カリフォルニア		2	1	A	マッシュルーム(市販?)	
	カリフォルニア		1	0	A	缶詰ビーンズ(自家製)	
1982.4	ニューヨーク		1	0	B	不明	
1982.5	オレゴン		3	0	A	缶詰アスパラガス(自家製)	
	ワシントン		1	0	A	缶詰鮭(自家製)	
1982.6	ワシントン		1	0	A	缶詰アスパラガス(自家製)	
	カリフォルニア		2	0	A	缶詰ペッパー(自家製)	
	ユタ		1	1	A	不明	

表3-6 諸外国のボツリヌス食中毒発生状況

年次	国・地域	件数	患者数	死亡者数	毒素型	原因食品	報告者・報告年
1982.7	コロラド		1	0	A	缶詰トマト(市販)	
	コロラド		1	0	A	缶詰ナスビ(自家製)	
	ワシントン		1	0	B	缶詰グリーンビーン(自家製)	
1982.8	カリフォルニア		1	0	A	牛肉パイ(市販)	
	アラスカ		2	0	A	発酵魚卵	
	ノースダコタ		1	1	A	不明	
1982.10	ウィスコンシン		1	0	A	缶詰ズッチニー(自家製)	
1982.11	カリフォルニア		4	0	A	缶詰スイスチャード(自家製)	
	ワイオミング		1	0	A	缶詰グリーンビーン(自家製)	
	マサチューセッツ		1	0	B	缶詰オードブル(自家製)	
1982.12	ワシントン		1	0	A	缶詰アスパラガス(自家製)	
1989.2	ニューヨーク		3	0		garlic-in-oil(市販)	● Dale L. Morse ら, 1990
2003.4	ニューヨーク※1	1	-	-	-	内蔵付加工魚肉	● 国立衛研食品安全情報 2003.04.17
2004.1	ユタ		2	2		自家製缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2004.01.21
2004.2	ニュージャージー※2	1	-	-	-	ブリーチーズ缶詰、カマンベールチーズ缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2004.03.03
2006.9	ジョージア及びフロリダ		4	0	A	市販ニンジンジュース	● 国立衛研食品安全情報 2006.10.11
2006.12	カリフォルニア		2		A	自家製発酵豆腐	● 国立衛研食品安全情報 2007.2.14
2007.7	インディアナ及びテキサス		4	0	A	市販チリソース	● 国立衛研食品安全情報 2007.8.1
2007.8	ウィスコンシン※1	1	-	-	-	グリーンビーンズ缶詰	● 国立衛研食品安全情報 2007.8.15
2007.8	ニュージャージー※2	1	-	-	-	燻製イワシ	● 国立衛研食品安全情報 2007.09.12
1919-1973	カナダ	25	75(エスキモー)	41	A(1)、E(11)、不明13	海棲動物、魚類	● 阪口、1985(Dolman,1974)
		19	47(インディアン)	14	B(2)、E(15)、不明(2)	イクラ	
		4	7(白人)	5	E(4)	魚類	
		7	34	18	A(6)、不明(1)	野菜	
		7	18	5	B(3)、不明(4)	雑	