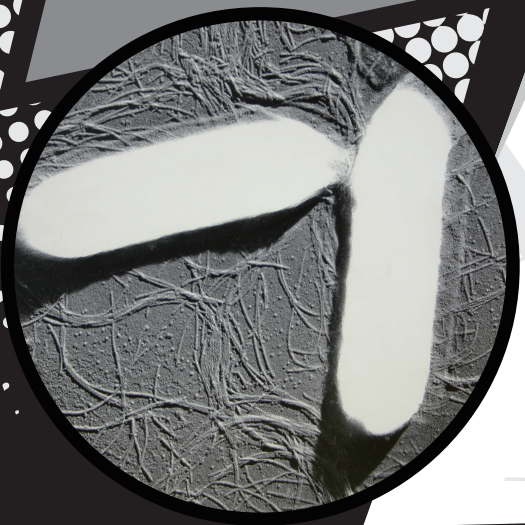


ボツリヌス菌

神経毒素をつくる！
毒性の強い！



© SARAYA CO., LTD.



潜伏場所 ●土の中に広く分布。海や湖の泥の中にも分布。

原因食品 ●ハム・ソーセージ・野菜・果物の瓶詰・缶詰・真空パック食品など。

菌の特徴 ●嫌気性。(酸素の無いところで増殖する性質)
●熱にきわめて強い芽胞を形成する。
●神経麻痺症状を引き起こす毒素をつくる。
(毒素は80℃で20分、100℃で1～2分間の加熱で失活する)

潜伏期間 ●8～36時間

症 状 ●特徴的な脱力感・めまいと吐き気・嘔吐・便秘など。(治療が遅れると呼吸困難などを引き起こして死に至る)

対抗手段 ●新鮮な原材料(野菜・果物等)を選び、よく洗浄する。
●容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。
●1歳未満の乳児に蜂蜜などを与えない。
(乳児ボツリヌス症の予防)

▲ 画像出典: 東京都健康安全研究センター ホームページ

