

# ボツリヌス菌

## ● どんなところに常在する菌ですか？

土壌中、海(湖)底土中、魚などに分布します。

塵埃、動物の排せつ物中にも分布します。

## ● どんな症状がでるの？

初発時には悪心、嘔吐、目まい、頭痛、腹痛、下痢。

眼症状(視力低下、瞳孔散大)、言語障害、嚥下障害、呼吸困難など

致命率が高く4～8日以内に死亡します。

## ● 食べてから症状がでるまでの時間は？

普通は12～36時間。

死亡した場合を除いて、回復には長時間かかります。

## ● どんな食品が原因食品になりますか？

魚、獣肉、野菜、果実などの缶詰やびん詰食品。

いずし、ハム・ソーセージなどの保存食品。

## ● どうすれば予防できますか？

- ① 原材料とする野菜などは十分水洗いしてください。
- ② 魚の調理には、腸内容が魚肉を汚染しないように注意してください。
- ③ 容器包装詰の食品で加圧加熱し殺菌する場合には、その食品の中心部の温度が120℃で4分間以上加熱してください。