



福島医発第3009号（地）
平成24年 3月27日

各 医 師 会 長 殿

福 岡 県 医 師 会
会 長 松 田 峻一良
(公 印 省 略)

ボツリヌス食中毒の発生について

標記の件につきまして、福岡県保健医療介護部保健衛生課より別添のとおり通知がありましたのでご連絡いたします。

今回の有症者は鳥取県米子市在住の60代夫婦で意識不明の重体です。当該事例におけるボツリヌス毒素検出食品（岩手県産「あずきぱっとう」）の入手経路及び時期等は不明であり、現在、関係自治体において調査中です。

つきましては、貴会におかれましても本件についてご了知いただき、被害の拡大防止に万全を期すため、ボツリヌス食中毒が疑われる事例を把握した場合には、最寄りの保健所へ速やかに情報提供下さいますよう会員各位への周知方よろしくお願い申し上げます。

小郡三井医師会より

感染症対策担当理事 権藤秀之
会長 蒲池 壽

平成24年3月27日

社団法人福岡県医師会長 殿

福岡県保健医療介護部長
(保健衛生課食品衛生係)



ボツリヌス食中毒の発生について

本県の食品衛生行政の推進につきましては、日頃から格別の御高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、標記について、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課から別添（写）のとおり通知がありましたのでお知らせします。

つきましては、当該事例における、ボツリヌス毒素検出食品の入手経路及び時期等が不明であり、現在、関係自治体において調査中ですが、ボツリヌス毒素による食中毒の重篤性を考慮し、被害の拡大防止に万全を期すため、同様の事例を把握した際には、最寄の保健所への速やかな情報提供について、貴会会員へ周知いただきますようお願いいたします。

【事例概要】

- ・平成24年3月24日、鳥取県米子市の医療機関から米子保健所に、ボツリヌス食中毒（疑い）患者2名の届出。〔別添の **別紙1**（第1報）参照〕
- ・平成24年3月26日、摂食したと思われる食品（岩手県産「あずきばっとう」）からA型ボツリヌス菌毒素を検出。ボツリヌス菌を原因物質とする食中毒と断定。〔別添の別紙（第2報）参照〕
- ・同日、「あずきばっとう」の製造者が自主回収を開始。〔別添の **別紙2** 参照〕

福岡県保健医療介護部
保健衛生課 食品衛生係
TEL：092-643-3280
FAX：092-643-3282



事務連絡

平成24年3月26日

各 都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部（局）食品衛生担当課 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部
監視安全課食中毒被害情報管理室

ボツリヌス食中毒の発生について

今般、鳥取県においてボツリヌス食中毒が発生しました（別紙1）。当該事例において「あずきぱっとう（700g）」（要冷蔵品）からボツリヌス毒素が検出されたため、当該製造業者が他の製品も含めて自主回収を実施しているところです（別紙2）。

当該事例でのボツリヌス毒素検出食品の入手の経路や時期は不明であり、賞味期限、保存状況も調査中ですが、ボツリヌス毒素による食中毒の重篤性を考慮して、幅広く消費者や医療機関への周知をお願いいたします。

また、従来より食中毒もしくはその疑いのある事案の発生時には食中毒処理要領等に基づく対応をお願いしているところですが、散發的に発生している食中毒患者の早期発見と被害の拡大防止に万全を期するため、同様の事例を探知した際には、疫学調査、食品検査等の調査状況について、その結果のみならず経過についても迅速に食中毒被害情報管理室あてに情報提供いただくようお願いいたします。

厚生労働省医薬食品局監視安全課
食中毒被害情報管理室 松岡、石丸
TEL：03-5235-1111（内線：4239、4240）
FAX：03-3503-7964

資 料 提 供	
平成 2 4 年 3 月 2 4 日	
担当課	西部総合事務所生活環境局 (米子保健所)
(担当者)	(住田・松村)
電 話	0 8 5 9 - 3 1 - 9 3 2 4

ボツリヌス食中毒（疑）の発生について（第 1 報）

1 経 緯

平成 2 4 年 3 月 2 4 日（土）午前 9 時 3 0 分頃、西部総合事務所（米子保健所）に米子市内の医療機関から「本日救急搬入された患者がボツリヌス食中毒を疑われる症状を起こしている」との連絡があり調査を開始した。

2 概 要

上記の情報に基づき、西部総合事務所生活環境局（米子保健所）が調査を行ったところ、次のとおりであった。

- ・ 2 4 日午前 3 時頃、米子市在住の夫婦 2 名にしびれ、^{ガンケンカスイ}眼瞼下垂、言語不明瞭などの症状で救急搬送された。
- ・ 2 4 日午前 7 時頃、2 名とも意識不明の重体となり入院しているが、症状は安定している。
- ・ 症状からボツリヌス菌による食中毒が疑われる。
- ・ 家庭で飲食された食品・食材等を調査中。

(1) 有 症 者：2 名（6 0 代、男性 1 名・女性 1 名）

(2) 喫 食 者：2 名（6 0 代、男性 1 名・女性 1 名）

3 県民への呼びかけ

ボツリヌス食中毒とは

- (1) 運動神経を麻痺させる強い毒素を産生するボツリヌス菌を原因とする食中毒。
- (2) 潜伏期間は 8 ～ 3 6 時間
- (3) 症状は脱力感、けん怠感、めまい、言語障害、嚥下困難、呼吸困難、乳児では便秘
- (4) 過去にびん詰、缶詰、真空包装食品等で発生している。

ボツリヌス食中毒の予防

- (1) 新鮮な原材料を用い、洗浄を十分に行う
- (2) 加熱後の急冷、低温保存
- (3) 製造時の十分な加熱（1 2 0℃、4 分間以上）
- (4) びん詰、缶詰等は異常膨張、異臭の確認

食中毒予防の三原則



清潔・迅速・温度管理

*：患者のプライバシー保護にご配慮をお願いします。

*：この資料は米子市政記者クラブにも提供しています。

資 料 提 供	
平成24年3月26日	
担当課	西部総合事務所生活環境局 (米子保健所)
(担当者)	(住田・松村)
電 話	0859-31-9324

ボツリヌス食中毒の発生について (第2報)

1 経 緯

平成24年3月24日(土)に第1報で資料提供を行ったボツリヌス食中毒(疑)について、食品(あずきぱっとう)からA型ボツリヌス菌毒素が検出された旨、国立医薬品食品衛生研究所(東京都世田谷区上用賀1-18-1)から連絡がありました。このことから、ボツリヌス菌を原因物質とする食中毒と断定しました。
なお、調査結果は次のとおりです。

2 概 要

- (1) 喫食者：2名(60代、男性1名・女性1名)(提供済)
- (2) 有症者：2名(60代、男性1名・女性1名)(提供済)
・現在も意識不明であるが、症状は安定している。
- (3) 検査結果：有症者の自宅に残っていた食品についてボツリヌス毒素の検査を国立医薬品食品衛生研究所へ依頼し、検査した。

検体数	4件
毒素検出(A型)	1件

(4) 検出食品

商品名：「あずきぱっとう(700g)」(真空加熱殺菌食品、合成樹脂性袋詰)

(ぜんざいの餅の代わりに平打ちのうどんが入った食品)

製造者：ハニー食品 竹花牧男

岩手県宮古市藤原2丁目8番21号

・検出食品の入手先、保存状況については調査中。

(5) 当該商品の流通状況

- ・岩手県の調査によると、当該商品は製造数も少なく、現在確認できている流通先は岩手県内のみ。
- ・鳥取県西部のスーパーマーケット等に当該商品の取り扱いについて調査を行ったが、取り扱っている施設はない。

3 県民への呼びかけ

当該商品(あずきぱっとう)の通報先について

当該商品をお持ちの場合は開封や飲食をせず、下記の最寄の保健所に連絡してください。

- ・鳥取保健所(電話：0857-20-3674)
- ・倉吉保健所(電話：0858-23-3117)
- ・米子保健所(電話：0859-31-9324)

ボツリヌス食中毒とは

- (1) 運動神経を麻痺させる強い毒素を産生するボツリヌス菌を原因とする食中毒。
- (2) 潜伏期間は8～36時間
- (3) 症状は脱力感、けん怠感、めまい、言語障害、嚥下困難、呼吸困難、乳児では便秘
- (4) この菌は真空状態で繁殖できることから、過去にびん詰、缶詰、真空包装食品等で食中毒が発生している。

ボツリヌス食中毒の予防

・飲食時

- (1) 商品は、消費(賞味)期限内に飲食するとともに、保存にあたっては、容器に記載された保存方法(要冷蔵等)に従ってください。
- (2) 容器等に異常膨張や異臭を確認した場合は飲食しないでください。

・製造時

- (1) 新鮮な原材料を用い、洗浄を十分に行い、十分な加熱(120℃、4分間以上)をしてください。
- (2) 加熱後は急冷、低温保存をしてください。

*：患者のプライバシー保護にご配慮をお願いします。

*：この資料は米子市政記者クラブにも提供しています。

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