

報道各位

新潟市保健所食の安全推進課

## 食中毒の発生について

## 1. 概要

1月25日(土)、市内医療機関Aより、入院患者にボツリヌス食中毒を疑う旨の連絡があった。患者は1月21日(火)午前1時頃より、眼のチカチカ感、口渇感、嚥下困難感、呂律不良を自覚し、同日午前5時頃に医療機関Bを受診、その後、症状が悪化したため、同日午前11時頃に医療機関Aへ救急搬送された。2月5日(水)、国立感染症研究所にて実施した患者血清および便の検査結果が判明し、C型ボツリヌス毒素陽性となった。

現在、患者は意識があるものの、全身に麻痺症状があり、人工呼吸器を装着している。

保健所の調査により、以下の事実が確認された。

- ・患者は11月頃、市内食料品店で容器包装詰の要冷蔵食品を購入し、自宅にて常温保管していたこと
- ・1月20日(月)の正午頃、1人で喫食したこと
- ・喫食時にブルーチーズ様の臭い、味が確認されたこと
- ・食餌性ボツリヌス症の一般的な潜伏期間(8～36時間)内に他に疑わしい食品を喫食していないこと

以上から、当該食品の喫食が原因の食中毒であると判断した。

## 2. 患者の性別・年代

50歳代女性

## 3. 患者らの症状、受診・入院の状況

症状…眼のチカチカ感、嚥下困難感、呂律不良などを呈した後に全身の麻痺症状が出現

受診…1名(うち入院1名)

## 4. 原因食品

常温保管された容器包装詰の要冷蔵食品(推定)

## 【参考】令和7年食中毒発生状況

	2月10日現在※		昨年同時期	
	県内	市内	県内	市内
発生件数	3件	2件	4件	3件
患者数	3名	2名	76名	46名

※県内及び市内とも本事件を含む

【お問い合わせ先】食の安全推進課 担当:榎本 TEL:025-212-8000

※本件に関するお問い合わせは午後6時30分までをお願いいたします。

# 真空パックなどの容器包装詰低酸性食品でも命にかかわる食中毒が発生します。

ボツリヌス菌は密封された食品の中で増殖し、命にかかわる食中毒を引き起こします。次の1～3のすべてに当てはまる容器包装詰低酸性食品（「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」は除く）は、ボツリヌス菌食中毒の対策が必要です。事故を起こさないために、もう一度自社製品の対策を確認してください。

1. 容器包装に密封、2. pHが4.6を超える、3. 水分活性が0.94を超える

## ボツリヌス食中毒対策（①または②を実施してください）

### 対策① 中心部まで十分に殺菌

120℃で、4分間加熱する方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌する。ボツリヌス菌は非常に熱に強く、100℃程度では、加熱時間を長くしても殺菌するのは困難です。

### 対策② 冷蔵での流通

- 生産から消費まで冷蔵（10℃以下）で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止する。
- 容器包装の表面に、冷蔵を要する食品である旨の文字を、目立つように、大きさ・色・場所などを工夫して表示する。



おおむね  
20ポイント以上

※なお、科学的知見に基づいて、①又は②と同等以上の措置を講じているものは、この限りではありません。

### ボツリヌス食中毒について

ボツリヌス菌が作り出す毒素を含む食品を摂取することで発症

●特徴は？	菌は土壌・水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性があります。熱に強い芽胞を形成しますが、菌が作り出す毒素は十分な加熱で毒性を失います。酸素が極めて少ない密封状態で増殖します。毒素は、神経筋接合部で神経伝達物質であるアセチルコリンの放出を妨げ、神経と筋肉の伝達を遮断して、筋肉が収縮せず、筋肉の麻痺が起こります。
●症状は？	物が二重に見えたり、手足に力が入りにくくなるなどの神経症状が出現し、放置すると呼吸困難などを起こして短時間で命にかかわる場合もあります。
●発症したら？	ただちに治療が必要です。すぐに医療機関を受診してください。



提供：国立感染症研究所細菌第二部

ボツリヌス菌。その毒素は「最強の自然毒素」と言われています



ボツリヌス菌による食中毒が起きた場合、直ちに死につながる可能性があります。食中毒を防ぐためには、**ボツリヌス菌を付けない、増やさない、やっつける**を徹底してください。



消費者  
の皆さまへ

しっかり表示を見て保存・調理を行いましょう

# 真空パックなどの密封食品でも命にかかわる食中毒が発生することがあります。

真空パックなどの密封食品\*でも常温で放置しておくと、ボツリヌス菌が増殖し、命にかかわる食中毒の原因になることがあります。包装の表裏の表示を確認して、適切な冷蔵保存や加熱調理をしてください。

\*「レトルトパウチ食品」と記載されているものは常温保存可能です。

## 冷蔵保存

「要冷蔵」「10℃以下で保存してください」などの表示がある場合は、冷蔵庫などでの適切な保存が必要です。購入したら寄り道せずに戻り、すぐに冷蔵保存してください。

<表面 表示例>



<裏面 表示例>

名称	〇〇〇〇〇〇
原材料名	△△△△、×××、□□□□、☆☆☆、・・・
内容量	100g
賞味期限	20XX.X.X
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社△△食品 東京都〇〇市〇〇

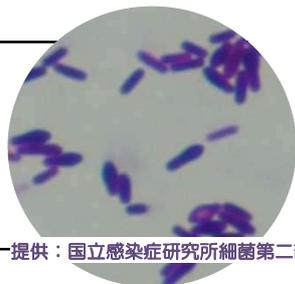
**!** 真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は、菌が増殖している可能性があります。絶対に食べないようにしてください。

**!** ボツリヌス菌が作り出す毒素は、加熱により毒性を失うため、食べる前に十分な加熱を行うことも食中毒の大切な予防策です。

## ボツリヌス食中毒について

ボツリヌス菌が作り出す毒素を含む食品を食べることで発症します。

●特徴は？	菌は土壌・水などに広く生息し、常に食品を汚染する危険性があります。熱に強い芽胞を形成するが、菌が作り出す毒素は十分な加熱で毒性を失います。毒素は、神経筋接合部で神経伝達物質であるアセチルコリンの放出を妨げ、神経と筋肉の伝達を遮断して、筋肉が収縮せず、筋肉の麻痺が起こります。
●症状は？	物が二重に見えたり、手足に力が入りにくくなるなどの神経症状が出現し、放置すると呼吸困難などを起こして短時間で命にかかわる場合もあります。
●発症したら？	ただちに治療が必要です。すぐに医療機関を受診してください。



提供：国立感染症研究所細菌第二部

ボツリヌス菌。その毒素は「最強の自然毒素」と言われています

症状を感じたら、すぐに医療機関を受診してください。

