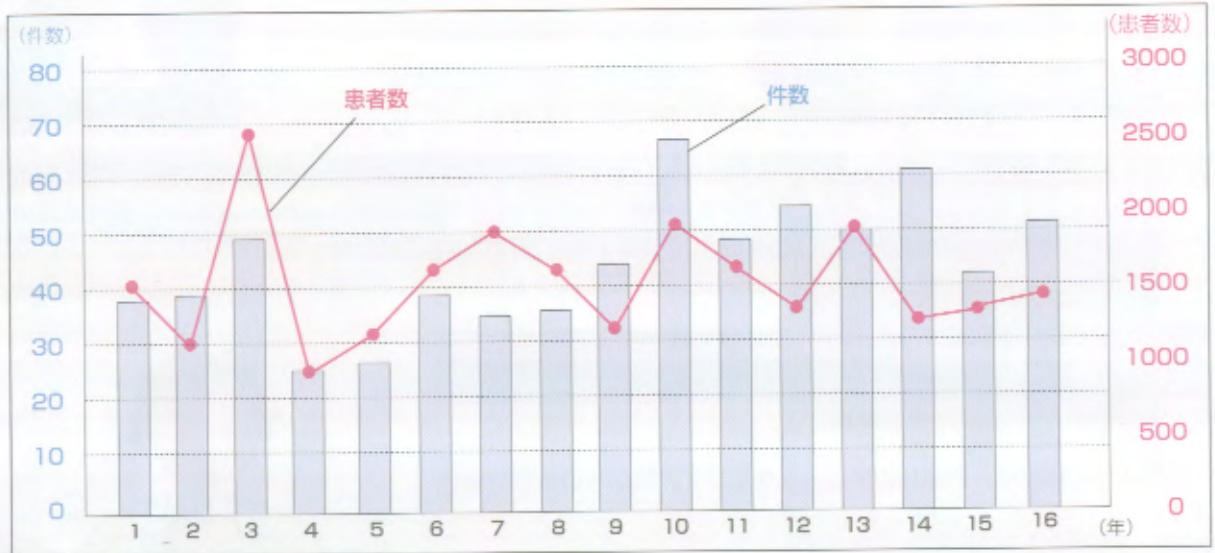


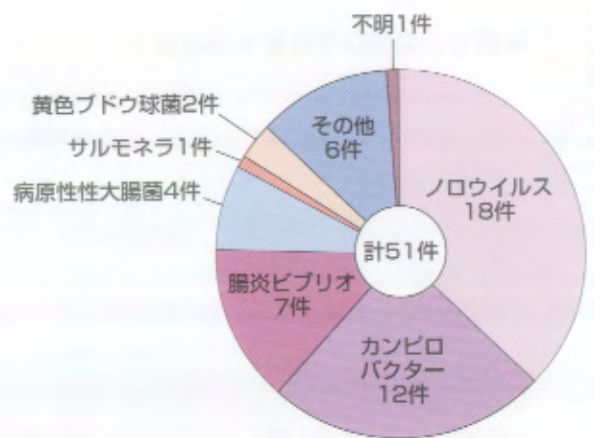
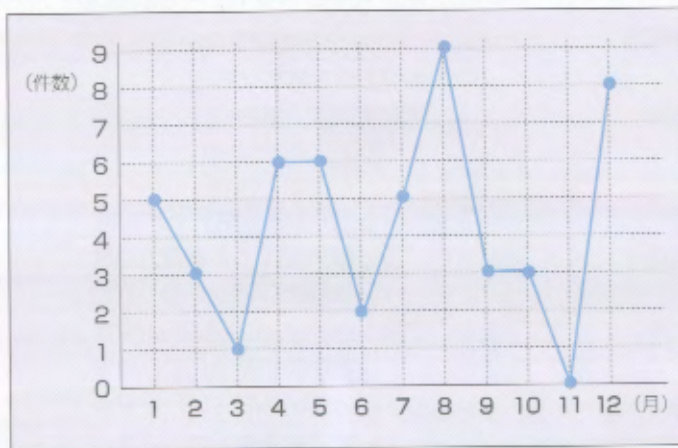
食中毒

食中毒の発生件数



月別発生件数 (平成16年)

夏季の食中毒以外に、冬季にウイルス性の食中毒が多発しています。

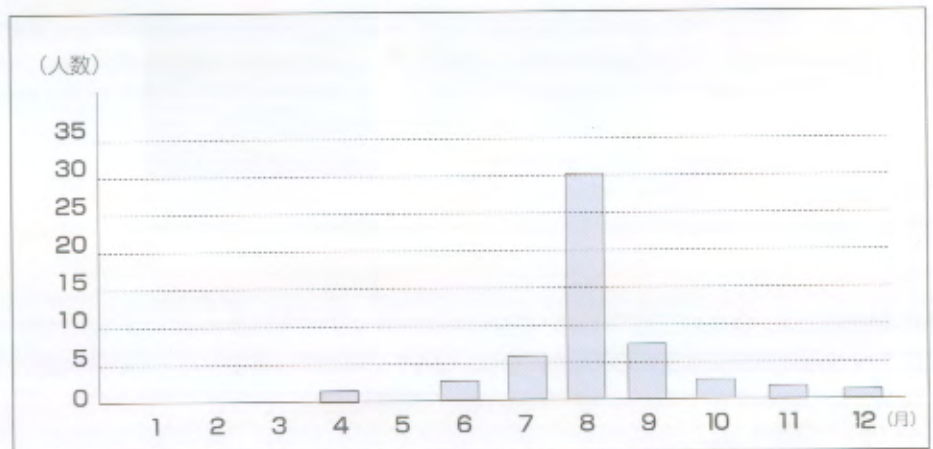


原因物質別発生件数内訳 (平成16年)

ノロウイルスが最も多くを占めています。

腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (平成16年)

大きな集団発生などはありませんでしたが、散発事例が多発し、8月をピークとして夏季に多く発生しました。



※数値は神奈川県データを集計したものです。
(平成16年12月までの速報値に基づく)

食中毒事故ファイル

File1 銅鍋の空焼きに注意

弁当屋で買った焼きそばを5人で食べたところ、その直後に全員が嘔吐しました。

原因は調理に使用した銅鍋から溶出した銅によるものでした。



●銅鍋を使用する前に空焼きすると高濃度の銅が溶出し、ソース等の酸を含む食品を加えると、銅の溶出が促進されることが実験により確かめられています。

銅鍋で調理する際は取扱いに十分注意しましょう。

File2 井戸水の管理には特に注意を

飲食店で食事をした高校生等が吐き気、嘔吐等の食中毒症状を呈しました。同じビルにある他の飲食店の利用者も同様な症状を呈していました。

原因はノロウイルスに汚染された井戸水でした。



●ビルの汚水管に穴が開き、漏れた汚水が井戸を汚染したためでした。

井戸水を使用している場合には、井戸周囲の衛生管理にも、十分に注意しましょう。

File3 生肉の取扱いには十分な注意を

腸管出血性大腸菌O157の患者が、ある地域で散発的に発生しました。

調査の結果、同じ店で調理した「鶏刺し」「牛タタキ」「馬レバ刺し」「ポイルホルモン」などを食べていました。患者から検出されたO157の遺伝子型は同一でした。



●調理した店の、調理器具等による二次汚染が原因と考えられました。

生肉から調理済食品への汚染がないように注意しましょう。

File4 咽頭痛のある場合には調理に注意

集会参加者が発熱、倦怠感、咽頭痛等の症状を呈しました。別の会場でも同様な症状を呈し、共通食品は仕出し弁当でした。

発症者と調理店従業員の咽頭ぬぐい液から同一型のA群溶血性レンサ球菌が検出されました。



●調理従業員に、発熱、咽頭痛などのA群溶血性レンサ球菌による咽頭炎特有の症状があったことから、咳をしたときに出た、細菌を含む飛沫が食品を汚染したと考えられました。

咳の症状がある場合は、マスクを着用し、食品を汚染しないように注意しましょう。

自然毒による食中毒

食中毒といえば、腸炎ビブリオ、サルモネラなどの細菌性食中毒、ノロウイルスなどのウイルス性食中毒が一般的ですが、毎年食中毒による死因のうちフグ、キノコなどの自然毒による食中毒が半数以上を占めています。

ここでは、自然毒による食中毒を防止するため、動物性自然毒、植物性自然毒について紹介します。

動物性自然毒

食中毒の原因となる動物性自然毒は、フグ毒、麻痺性貝毒、下痢性貝毒、テトラミンなど魚、貝類に含まれる毒素によるものです。

フグ毒・・・食物連鎖により卵巣、肝臓などに毒素を蓄積するといわれています。フグ毒はテトロドトキシンという物質で、その毒性は胃酸カリの1,000倍といわれ、熱に対する抵抗性があるため加熱調理しても毒性は変わりません。食後すぐに口唇、舌のしびれが現れ、知覚麻痺、運動麻痺などを起こし死亡することもあります。

危険なので素人調理は絶対にやめましょう。

トラフグ



卵巣と肝臓に強い毒を持っています。

シロサバフグ



毒性が弱いとされていますが、部位によっては食中毒を起こします。

麻痺性貝毒・下痢性貝毒・・・ホタテ、アサリ、カキ、ハマグリなどの二枚貝が、毒素を持つプランクトンを食べて、内臓の中腸腺に毒素を蓄積することがあります。麻痺性貝毒は食後30分程度で、口唇、舌、顔面のしびれ感を呈し、徐々にしびれ感が広がり、重症の場合には運動失調、言語障害、口の渴きなどが進み呼吸麻痺で死亡することもあります。

下痢性貝毒は激しい下痢が主な症状で、多くの場合一過性で回復します。



ホタテ



アサリ



カキ



ハマグリ

神奈川県では抜き取り検査により、毎年二枚貝の麻痺性貝毒・下痢性貝毒検査、フグ加工品（ふぐ刺し、ふぐちり）のフグ毒検査を実施しています。

ワックス分が多い魚による中毒



バラムツ

肉に多量の消化できない油分（ワックス）を含むため、多量に食べると油状物質を含んだ下痢様症状を起こします。

写真提供：神奈川県立生命の星・地球博物館

ビタミンAによる中毒



オオクチシナギ

肝臓に多量のビタミンAを含むため、肝臓を食べると、激しい頭痛、顔面紅潮、皮膚の剥離、発熱などのビタミンA過剰症を起こします。

写真提供：神奈川県水産総合研究所

シガトキシンによる中毒



バラハタ

主に熱帯から亜熱帯海域に生息する一部の魚類の内臓に有毒成分（シガトキシン）が含まれることがあります。食べると唇、口、のどがひりひり痛み、続いて麻痺、吐き気、嘔吐、味覚異常、口の渴きなどを呈します。

写真提供：神奈川県立生命の星・地球博物館

テトラミンによる中毒



バイ（ヒメエゾボラ）



肉質部位

だ液腺

バイ（ツブ）貝のだ液腺

巻貝（バイ（ツブ）貝）のだ液腺には有毒成分（テトラミン）が含まれています。だ液腺を除去しないで食べると、30分～60分で視力低下、頭痛、めまい、酩酊感、口・手足のしびれ感を呈することがあります。多くは3時間程度で回復します。

写真提供：神奈川県衛生研究所

動物性自然毒による事故事例

●自分で釣ったフグ（ショウサイフグ）を自宅で調理して食べたところ、口がしびれ、嘔吐等の症状を呈し医療機関で治療を受けました。



●知人から送られてきた「つぶ貝」を、だ液腺を除去せずに食べたところ、30分位で物が二重に見える等の症状が出ましたが、数時間で回復しました。



植物性自然毒

植物性自然毒による食中毒といえばキノコ類によるものがよく知られていますが、キノコのほかに野草などによっても食中毒が発生しています。

キノコ

植物性自然毒による事故の多くはキノコによるものです。毒キノコは食用キノコと外見がよく似たものが多いので、判らないキノコは採らないようにしましょう。

食用と間違えやすいキノコ

写真提供：佐々木黄海氏



毒 クサウラベニタケ *



食 ウラベニホテイシメジ

どちらも雑木林内に群生し、間違えて食べると嘔吐、下痢を起こします。キノコ中毒の約3割を占めます。



毒 ツキヨタケ



食 シイタケ *

ツキヨタケは主にブナの枯れ木に発生します。間違えて食べると嘔吐、下痢を起こします。

写真提供：佐々木黄海氏



毒 カキシメジ *



食 チャナメツムタケ

どちらも雑木林やマツ林などの地上に発生し、間違えて食べると嘔吐、下痢、腹痛を起こします。



毒 ニガクリタケ *



食 クリタケ

切り株や朽木などに発生し、間違えて食べると嘔吐、下痢、けいれんを起こし、死亡することがあります。

写真(*)提供：神奈川県自然環境保全センター

猛毒なキノコ



毒 ドクツルタケ類



毒 シロタマゴテングタケ

ドクツルタケの仲間には猛毒で吐き気、嘔吐を起こし、肝機能・腎機能低下で死亡することもあります。

写真提供：神奈川県自然環境保全センター

信じないで！ あてにならない迷信

1. 柄が縦に裂けるものは食用
2. 地味な色をしたキノコは食用
3. 虫が食べているキノコは食用
4. ナスと一緒に料理すれば毒が消える
5. 干して乾燥すれば毒が消える
6. 塩漬けにし、水洗いすると毒が消える



キノコ以外の植物

食用と間違えやすい植物

写真提供：横浜市衛生局



毒 バイケイソウ



食 オオバギボウシ

山菜採りで、若葉を間違えて食べると嘔吐、手足のしびれ、血圧低下などを起こします。

写真提供：開港舎



毒 スイセン

写真提供：開港舎



食 ノビル

春先に家庭で栽培された若芽を間違えて食べて、嘔吐、下痢、頭痛などを起こします。

写真提供：サカタのタネ



毒 チョウセンアサガオ

写真提供：サカタのタネ



食 ゴボウ

根を食用のゴボウと間違えると嘔吐、呼吸の乱れ、舌のもつれなどを起こします。また、種をゴマと間違える事故も起こっています。

時期や状態により有毒成分を含む植物



毒 ジャガイモの芽

若芽部分、緑色部分にソラニンが含まれ、食べると吐き気、腹痛、頭痛などの症状を起こします。

写真提供：神奈川県農業総合研究所



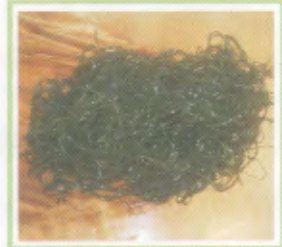
毒 青梅

未成熟な梅には青酸化合物が含まれ、食べると頭痛、目まい、発汗、呼吸困難を起こします。

写真提供：神奈川県水産総合研究所



毒 オゴノリ (生)



食 オゴノリ (処理済)

刺身のつまとして添えられる緑色の海藻です。石灰処理をしないと有毒成分が残り、嘔吐、下痢及び意識障害を起こします。死亡した事例もあります。

ここで紹介している写真は参考です。キノコや植物は生えている場所、時期、撮影条件などにより色合いが違ふことがあります。食べる前には、必ず専門の知識を持った人に確認をするようにしましょう。

