

## 最近の食の安全・安心に関する事例について

## 【最近の食中毒事件の発生事例について】

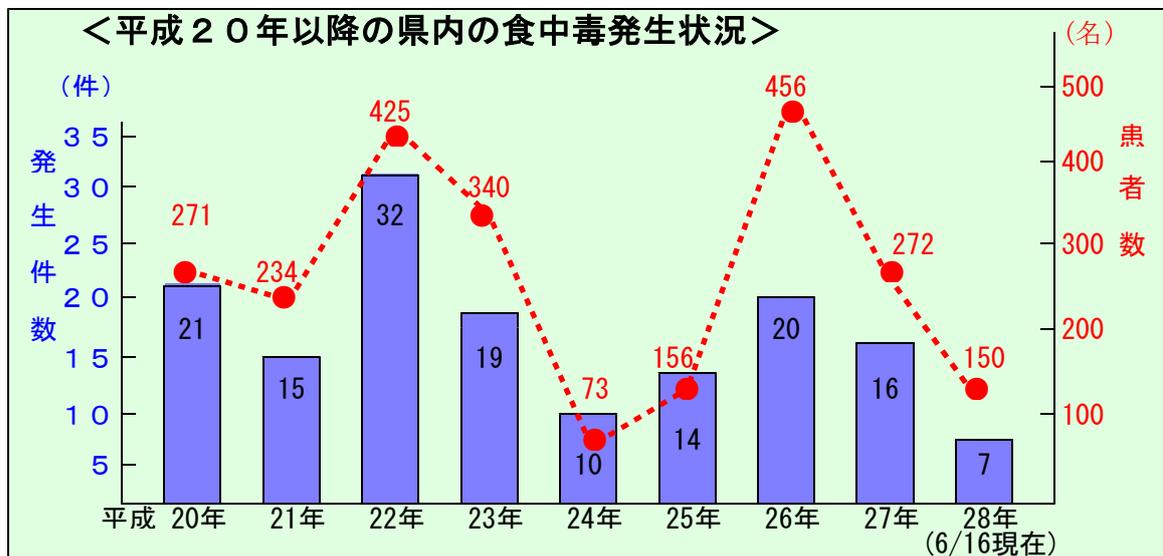
## 1 県内の食中毒事件の発生状況について

平成20年以降、県内で発生した食中毒は、件数が合計154件、患者数が2,377名となっている。【下図のとおり】

食中毒の病因物質として最も多いのはノロウイルス（47件、1,513名）であり、次いで毒きのこ（41件、115名）、カンピロバクター（26件、165名）の順となっている。

原因施設別では飲食店が57件と最も多く、次いで家庭が52件、旅館が11件となっている。

近年の食中毒の発生傾向として、ノロウイルスやカンピロバクターによる事件が多く発生しており、きのこ、山野草などの自然毒による食中毒では死亡者ができるなど食中毒予防に関する知識啓発が課題となっている。



## 2 最近の食中毒事件の事例について

## ◆ ヒスタミンによる食中毒事例（公表日：平成28年1月23日）

- 発症年月日 平成28年1月21日
- 主症状 唇の痒みや腫れ、発疹、頭痛
- 患者数 87名
- 原因食品 魚介類販売業者が販売した期限切れのさんますり身
- 病因物質 化学物質（ヒスタミン）
- 行政措置 営業停止 平成28年1月23日から1月24日（2日間）

## ◆ ツブ貝（唾液腺）による食中毒事例

（その1 公表日：平成28年3月18日）

- 発症年月日 平成28年3月13日
- 主症状 冷や汗、悪寒、ふるえ
- 患者数 16名
- 原因食品 魚介類販売業者から購入し家庭で調理したツブ貝
- 病因物質 動物性自然毒（テトラミン）

（その2）

- 発症年月日 平成28年4月21日
- 主症状 のぼせ、神経症状（物が二重に見えた）
- 患者数 2名
- 原因食品 魚介類販売業者から購入し家庭で調理したツブ貝
- 病因物質 動物性自然毒（推定 テトラミン）

◆ 有毒植物による食中毒事例（公表日：平成28年4月7日）

- 発症年月日 平成28年4月6日
- 主 症 状 吐き気、嘔吐、めまい、手指のしびれ
- 患 者 数 1名
- 原 因 食 品 山で採取し家庭で調理したバイケイソウ（ウルイと誤食）
- 病 因 物 質 植物性自然毒

【参考】

【有毒山野草による食中毒予防のポイント】

- ①食べられる種類が、はっきり分からないものは、絶対食べない。
- ②新芽や根だけで、種類を見分けることは難しいので注意する。

1 バイケイソウとオオバギボウシ（地方名：ウルイ）の写真



①花期のバイケイソウ（有毒）



②芽出し期のバイケイソウ（有毒）



③芽出し期のオオバギボウシ（地方名：ウルイ）（山菜）



④バイケイソウ（矢印）とオオバギボウシ（左）は一緒に生えていることがあるため注意が必要。

2 特徴等

- （分 類）ユリ目、ユリ科、シュロソウ属
- （生育地）北海道、本州、四国、九州の低山から高山帯までの林内や湿った草原に生える。
- （特 徴）オオバギボウシ（地方名：ウルイ）の葉は、葉柄があって、主脈から側脈が出るのに対し、バイケイソウの葉は、無柄で、完全な平行脈であることなどで識別できるが、芽出し期には分かりにくい。不快な苦みがあることも特徴である。
- （毒 性）ペラトルムアウカイド：ヒトの致死量約20mg（乾燥根で1～2g相当）。本毒性成分は加熱により分解しない。

（出典：厚生労働省ホームページ 写真提供：①～③磯田 進、④長谷川幹夫）

FAX ネットワーク 平成 28 年 5 月 10 日

## 殻付きツブ貝の食べ方ご存知ですか？

通称「ツブ貝」と呼ばれる貝のだ液腺は、人の神経を麻痺させる「テトラミン」という有毒物質を含み、調理方法を間違えると食中毒の原因となります。北海道などの産地では、この貝毒のことはよく知られており、だ液腺を除去して食べているようですが、他の地域ではあまり知られておらず、時折食中毒が発生しています。

「だ液腺」の正しい除去方法を覚えて、食中毒を防ぎましょう！

### テトラミンの特徴

#### <症状>

- 潜伏期間：食後約 30 分から 1 時間後（通常 2～5 時間で回復する。）
- 主な症状：物が二重に見えるなどの視覚異常や、めまい、ふらつきなどお酒に酔ったような症状、吐き気、頭痛など

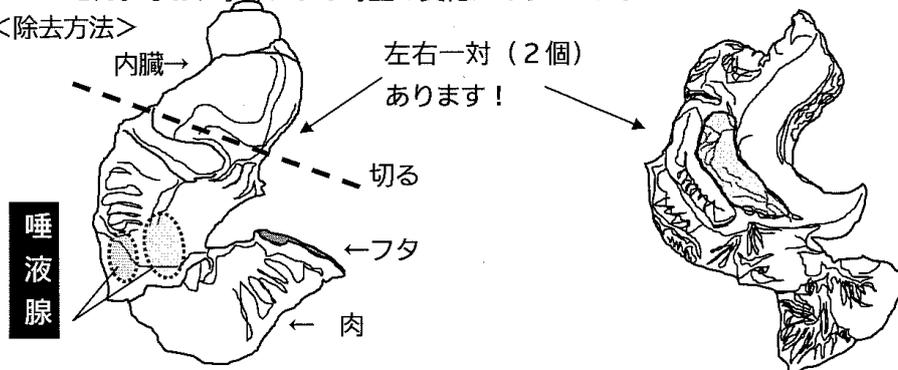
#### <原因食品>

- エゾバイ科エゾボラ属に属する種類の巻貝  
ヒメエゾボラ、エゾボラモドキ、エゾボラ、ヒメエゾボラモドキなど

#### <予防のポイント>

- テトラミンを含む「だ液腺」を完全に取り除く必要があります。  
だ液腺と内臓を適切に除去し、肉（可食部）だけを食べてください。
- テトラミンは酸や熱に強いいため、冷凍しても加熱しても毒性が消失することはありません。なお、季節による毒量の変化はありません。

#### <除去方法>



①貝の身を取り出し、内臓と肉に分ける

②縦に切り開き、黄白色の唾液腺を取出す

### 食品の卸売り・小売りなどをする関係者の皆様へ

- 食品業者は販売する際に購入者によく説明してください。

### 飲食店などの関係者の皆様へ

- 店で調理する際、きちんと除去してください。

問い合わせ先

郡山市保健所 生活衛生課 食品衛生係 TEL024-924-2157