

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

魚が原因となる食中毒について

サニナビ7月号では、肉の生食で起こる食中毒を特集しました。

そこで、今月号では、魚が原因で起こる食中毒のうち、フグによる食中毒と腸炎ビブリオ食中毒を特集します。

フグによる食中毒に注意！

フグによる食中毒は、毎年30件程発生しており、患者数は約50名程です。時には、死亡事例が発生することもあります。

《フグ毒の正体は？》

主としてフグ科魚類がフグ毒をもち、フグ毒中毒の原因となります。フグ毒の正体は、テトロドトキシンという猛毒です。ヒトの致死量はテトロドトキシンに換算して1〜2mgと推定されています。ちなみに、テトロドトキシンは、一般的な調理加熱では分解しません。

毒力の強さはフグの種類、部位、漁獲海域、季節、個体によって著しく異なります。そのため、わが国では、食用可能なフグとその部位が定められています。なお、一般に肝臓、卵巣、皮は、毒力が強いといわれています。また、ナシフグのように、漁獲海域や処理方法が限定されているものもあります。

《症状》

食後20分から3時間程度の短時間で、しびれや麻痺症状が現れます。麻痺症状は口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

《フグの混入事例》

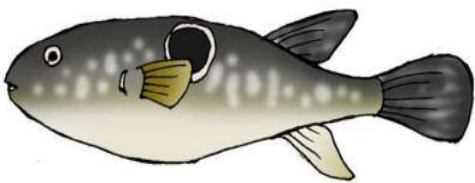
最近、全国のスーパー等において、小魚（豆あじ、小あじ等）をパック詰めした商品に、適切な処理等が行われていないフグが混入していた事例が、相次いで報告されています。

【事例1】

平成26年8月26日、大分市内のスーパーが、陳列している「豆あじ」のパック詰めにフグが混入していることを、発見した。保健所に通報するとともに、自主回収を実施した。

【事例2】

平成26年8月27日、千葉市内のスーパーで販売していた「小あじ」のパック詰め品を購入した人が、調理時にフグの混入を発見し、保健所に通報した。販売店は自主回収を実施した。



《フグ食中毒を防ぐために》

営業上のフグの取扱いについては、「食品衛生法」や「福岡県ふぐ取扱条例」に定められており、一般消費者に処理していないフグを販売することはできません。また、フグを処理するためには、「フグ処理師」の免許が必要です。フグの識別は非常に難しく、素人調理は大変危険です。死亡事故の大多数は、素人調理によるもので発生しています。絶対に行わないで下さい。

腸炎ビブリオ食中毒とは・・・

「腸炎ビブリオ」は、海水や海底の泥に住む菌です。海水の温度や気温が上昇すると、海で大量に増殖します。平成25年の発生は、8〜9月に集中していました。また、全国の発生件数は、平成10年の839件をピークに、近年では、減少傾向にあり、昨年は9件でした。

以前は食中毒の原因として、猛威をふるっていた腸炎ビブリオが近年、ここまです減少したのは、なぜでしょうか？

実は、腸炎ビブリオは、塩水に強い一方、真水は苦手です。また、低温や、加熱にも弱いので、次のような対策がとられるにつれ、発生件数は激減しました。

《対策》

- 1 魚介類は調理前等に流水でよく洗う。
- 2 魚介類を室温で放置せず、速やかに冷蔵庫に入れる。
- 3 中心部までしっかりと加熱する。

4 二次汚染防止のため、魚介類を調理した器具の洗浄・消毒を徹底する。

《発生事例》

腸炎ビブリオ食中毒の原因となった食品は、魚介類の刺身や寿司が代表的ですが、平成19年には広域に流通していた、「いかの塩辛」が原因で、約600名の患者が報告される大規模食中毒が発生しています。

最近では、減塩ブームの影響もあり、保存性が低い塩辛が増えています。食中毒の原因となった塩辛も塩分濃度が低く（4%前後）、食中毒菌の増殖抑制効果が期待できないものでした。

このような場合、製造から消費までの一貫した低温管理が必要ですが、原材料の衛生管理及び製造施設における低温管理が不適切であったことが、食中毒が発生した原因と考えられています。今後とも特徴を理解し、対策を行って下さい。

編集後記

今年は、天候が変化しやすい夏でした。みなさんも対応に追われたのではないのでしょうか。

今月の写真はコスモスです。



裏ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■キノコにご注意！

9月21日、滋賀県は、高島市内の直売所で販売されたキノコが原因で、食中毒が発生したと発表しました。滋賀県によると、販売されたキノコのパックの中に、有毒のツキヨタケが混入していました。22日までに、計14名が嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴えましたが、全員が快方に向かっているということです。

また、9月22日、神奈川県は、伊勢原市内で、ツキヨタケによる食中毒が発生したと発表しました。神奈川県によると、嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴えたのは3名で、ツキヨタケを食用のヒラタケと間違えて採取し、食べたということです。3名は一時入院しましたが、すでに退院して快方に向かっています。



ツキヨタケ



クサウラベニタケ

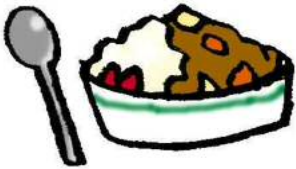


ニガクリタケ

あり、摂取すると、腹痛、下痢、嘔吐などの食中毒症状を呈します。専門家でも間違えることがあるので、食用と判断できないキノコは、採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。

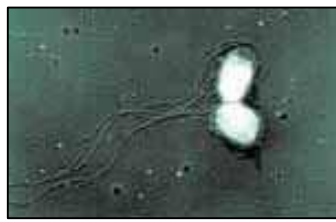
■カレー店でチフス菌の食中毒発生！

9月10日、東京都は、千代田区内のカレー店で、チフス菌が原因の食中毒が発生したと発表しました。東京都によると、下痢や発熱などの症状を訴えたのは、9歳と40歳の男女8名で、うち6名からチフス菌が検出されました。症状を訴えた8名は、8月8日前後に同店が調理した食事やカレー弁当を食べていました。調査の結果、海外に帰国していた従業員1名がチフス菌に感染し、発症前に調理業務に従事していたことが判明しました。患者の共通食が、当該施設で提供された食事の他にないこと、症状や潜伏期間が一致したことなどから、千代田区保健所は、本件を食中毒と断定し、同店を3日間の営業停止処分としました。



キノコの時期になりました。食用のキノコと間違えやすいものには、「ツキヨタケ」、「クサウラベニタケ」、「ニガクリタケ」などがあり、摂取すると、腹痛、下痢、嘔吐などの食中毒症状を呈します。専門家でも間違えることがあるので、食用と判断できないキノコは、採らない、食べない、売らない、人にあげないようにしましょう。

厚生労働省のデータによると、過去10年以上、チフス菌による食中毒の報告はなかったのですが、珍しい事例となりました。チフス菌の潜伏期間は、1〜3週間、39℃以上の高熱を伴って発症します。チフス菌によって引き起こされる全身疾患を「腸チフス」と呼び、除脈（脈が遅くなる）、バラ疹（バラの花のように見える赤い斑）、脾腫（脾臓がはれる）、下痢などの症状を呈します。感染者からの二次汚染によって、水、野菜、そつざいなどあらゆる食品が原因食品になります。予防方法は、手洗いの徹底、食品の十分な加熱です。また、腸チフスは、衛生環境の悪い海外で流行しているため、発生地域に渡航した際は、生水や生野菜、果物などを摂取しないようにしましょう。



チフス菌の電子顕微鏡写真

■ズッキーニで食中毒！

7月上旬、岡山県内で、ウリ科植物であるズッキーニを食べた20〜60代の男女14名が下痢や腹痛の食中毒症状を訴えていたことが判明しました。ズッキーニに含まれる苦味成分「ククルピタシン」が原因とみられています。岡山県備前県民局によると、管内の飲食店で会食した15名のうち、

「アワビとズッキーニのステーキ」を食べた14名が腹痛や下痢の症状を訴え、数名が医療機関を受診しました。同局は、症状のなかった1名がズッキーニを食べていなかったこと、ズッキーニを食べた14名がいずれも強い苦味を感じていたこと、同じ産地のズッキーニについて強い苦味があったという苦情が他にもあったことから、ククルピタシンが原因と推定しました。

ククルピタシンは、メロン、かぼちゃ、ユウガオ、ひょうたんなどウリ科植物に広く含まれています。通常は微量のため、強い苦味を感じることはありませんが、稀に含有量が多いものがあります。「良薬口に苦し」と思い、我慢して食べた結果、食中毒となった事例もあります。症状は、舌や口全体のしびれ、腹痛、下痢、嘔吐などです。ククルピタシンを多く含む野菜は、見た目からでは判断できません。しかし、味見をすることで確認できますので、調理する前に味見して、明らかに苦味を感じたら食べないようにしましょう。



ズッキーニ



ユウガオ