

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

5月は自然界にある有毒物質の特集

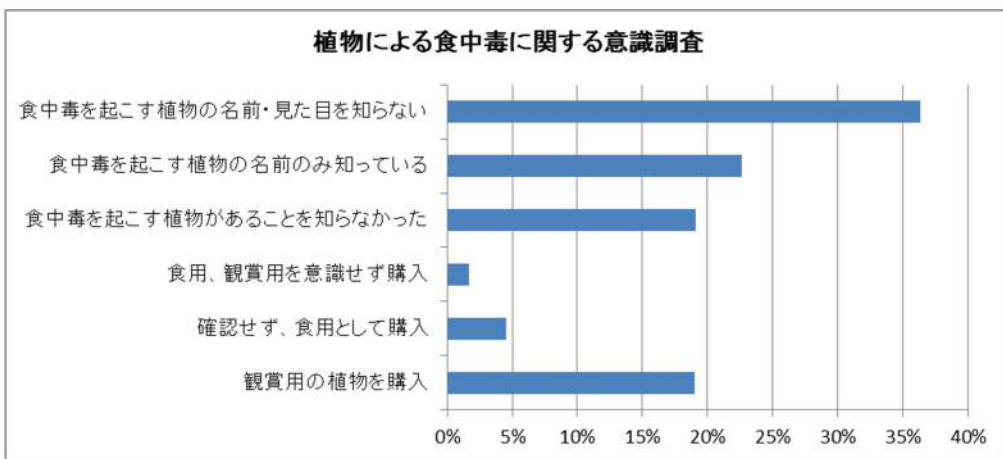
消費者の方が園芸店で苗等を購入し、家庭菜園等で食用植物(野菜、野草、ハーブ等)を栽培・採取することが人気ですが、誤って有毒植物を採取して食べた場合、重篤な食中毒が発生する危険性があります。

有毒植物による食中毒は毎年発生しています。特に新芽などで植物の見分けがつかない4月、5月に多く発生し、今年も既に発生しています。

平成27年は、家庭菜園や山菜取りなどを通じて、家庭で有毒植物を喫食したことにより、42名が食中毒になりました(有毒植物との関連が疑われる事例を含みます)。このようなことから、消費者庁が全国2000人を対象に調査を行いました。

グラフ1のとおり「食用の植物が観賞用の植物が意識せずに購入した」「食べる」と食中毒を起こす植物があることを知らなかった」「食中毒を起こす植物の名前も見つかりませんでした」という人がいることが分かりました。

植物による食中毒に関する意識調査



グラフ1

過去10年間に有毒植物により10名が死亡しています(原因食品が断定されない事例を含みます)。死亡事例では、園芸店

等で観賞用として販売されたものが原因でした。「イヌサフラン」の誤食によるものが4名と、最も多く発生しています。



図:イヌサフラン

食 品 安 全 情 報 有毒魚バラハタにご用心を!

季節的に暖かくなってきました。この時期、市場でセリにかけられる魚の種類も豊富ですが、有毒魚がいることも忘れなく。

4月に、東京の築地市場で、食中毒を引き起こすおそれのある「バラハタ」1匹が販売されたと、東京都が発表しました。

バラハタは、市場内衛生検査所の職員が、巡回中にバラハタに似た魚が販売されているのを発見。

魚種の確認をしている間に売っていたとのこと。都は、購入した客に名乗りを上げるよう呼びかけていたところ、中央区で飲食店を経営する人から、購入当日に店で2グループ6人の客に蒸し魚として提供したという連絡がありました。



図:バラハタ

食べた客すべてに、体調

不良などの申し出がなかったことから、都では今回の件で、バラハタによるシガテラ食中毒の可能性は低かったと判断しました。

中毒症状は、温度感覚の異常、筋肉痛、関節痛、頭痛、めまい、脱力、排尿障害などがあります。

フグ肝提供の会員制高級店に捜査のメス
猛毒を含む可能性があるフグの肝を提供していたとして大阪の高級飲食店が自宅捜索を受けました。

大阪府警の自宅捜索を受けたのは3月28日、本店を含めて4店舗が捜査対象になりました。1月中頃、男性客にフグの肝を提供したという容疑だったそうです。

警察の調べによりまずと、この飲食店は、会員制で、基本的には会員の紹介がなければ入店できない仕組みでした。同店は「アブラ」という名称でコース料理の中でフグの肝を出していたほか、刺し身に付ける「肝しょうゆ」などとして使用していた疑いが持たれています。

編集後記

先月にあった熊本・大分大震災に遭われた皆様に心よりお見舞い申し上げます。1日も早い復興をお祈り申し上げます。今月の写真は「スイカ」です