

食用と間違えやすい有毒植物の例 (厚生労働省 HP より引用)

	中毒症状	間違えやすい植物
 <p>イヌサフラン</p>	嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。重症の場合は死亡することもある。	(葉) ・ギョウジャニンニク ・ギボウシなど (球根) ・ジャガイモ ・タマネギなど
 <p>スイセン</p>	食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。	・ニラなど ・パピル ・タマネギ など
 <p>トリカブト</p>	食後10~20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐、腹痛、下痢、不整脈、血圧低下、けいれん、呼吸不全に至って死亡することもある。	・リンソウ ・モミジガサ など

**有毒植物による食中毒で10年間で10人死亡**  
 有毒植物を山菜と間違えて食べることによる食中毒が相次いでいます。  
 2008～2017年の10年間で、有毒植物による食中毒は全国で188件起き、818人が嘔吐や下痢、呼吸困難などの食中毒症状を訴えました。3人の合計10人が死亡しており、内訳はスイセンで1人、イヌサフランで6人、トリカブトで3人です。有毒植物の誤食に注意が必要です。

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
 東部生活衛生課  
 広域食品指導係  
 小倉北区西港町 94-9  
 TEL 093-583-2048  
 FAX 093-583-2044

**リステリア菌に汚染されたメロン日本に輸出**

世界保健機関(WHO)は4月9日、オーストラリアで今年発生した食中毒の原因となった、リステリア菌に汚染されたメロンが、日本など9つの国と地域に輸出されていたと発表しました。

オーストラリアでは1月以降、19人がリステリア菌に感染したことが確認されており、そのうち7人が死亡しています。WHOは、輸出過程の洗浄により菌が残留している可能性は少ないとしています。潜伏期間が最長90日間あり、感染が今後起きる可能性もあるとして、警戒を呼びかけています。

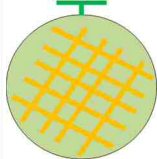
◎リステリアとは

リステリア・モノサイトゲネスは、河川水や動物の腸管内など環境中に広く分布する細菌です。

我が国のこれまでの食中毒統計では、リステリアによる食中毒の報告例はありませんが、食品安全委員会の評価書によると、リステリア感染症の推定患者数は年間200人(平成23年)とされています。

リステリアは、加熱により死滅しますが、他の一般的な食中毒菌が増殖できないような条件(4℃以下の低温や、12%食塩濃度)でも増殖できる点特徴です。

一般に、食品を冷蔵庫で保



存したり、塩漬けしたりしていると、食中毒菌が増えないかと思いがちですが、このような条件でもリステリアは増殖し、食中毒の原因になる恐れがあります。

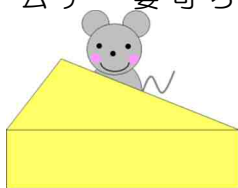
しかし、健康な成人では非常に多くのリステリアを摂取しなければ発症しないため、賞味期限や保存方法を守っていても、食中毒が発生するほどの菌数にはなりません。

また、発症しても軽症で自然に治るとされていますが、リステリアに感染したときの症状の重篤度には個人差があります。悪寒、発熱、筋肉痛などインフルエンザなどの他の感染症と区別が難しい場合や、敗血症、髄膜炎、中枢神経系症状などを引き起こす場合(リステリア症)もあります。

◎気をつけた方が良い食品  
 冷蔵庫に長期間保存され、加熱せずにそのまま食べられる食品は、原因となる可能性があるため注意が必要です。

欧米では、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品、コールスローなどのサラダなどでリステリアによる集団食中毒が発生しています。

また、国内では、乳製品、食肉加工品や魚介類加工品などから、とても菌数は少ないですが、リステリアが検出されています。



◎予防対策

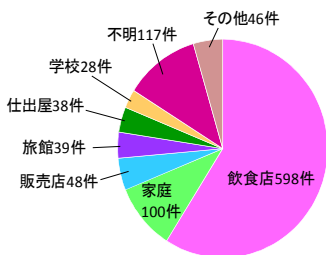
・生野菜や果物などは食べる前によく洗う

**食の安全クイズ**

Q.食中毒事件の原因施設数は、食事をする場所に比例するため、家庭で最も発生している。  
 A. X

食中毒は毎年1000件以上発生しています。厚生労働省の食中毒統計資料によると、一番多く発生しているのは飲食店です。従って、正解はXです。ただし、家庭での食中毒は保健所に届出がされていないものも多くあると考えられるため、家庭での食中毒にも注意が必要です。

原因施設別食中毒発生状況(平成29年:1014件)



**編集後記**

新緑したたる好季節の到来です  
 今回の写真は、「ウシ」です。