

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

ポツリヌス菌にご注意を！

1歳未満の乳児にハチミツを与えないで
4月に東京都足立区で、乳児ポツリヌス症による死亡事例が発生しました。家族が乳児に対し離乳食としてジュースにハチミツを混ぜて与えていたとのことでした。

☆ポツリヌス菌とは？

ポツリヌス菌は、土壌などに広く存在している細菌です。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を形成します。ポツリヌス菌の芽胞は、低酸素状態に置かれると発芽・増殖し、毒素を産生します。産生されたポツリヌス毒素を食品とともに摂取することで、筋力低下などの神経症状を引き起こします。

☆乳児ポツリヌス症とは？

乳児ポツリヌス症は1歳未満の乳児に特有の疾病です。主な原因食品は、ハチミツです。1歳未満の乳児は腸内環境が整っておらず、ハチミツを摂取すると、腸管内でポツリヌス菌が増殖し、その際に産生された毒素で発症します。発症すると、便秘、全身の筋力低下などの症状が現れ、重症になると呼吸困難、呼吸停止がおこります。

☆乳児ポツリヌス症を防ぐには？

一般的に、ハチミツは包装前に加熱処理を行わないため、ポツリヌス菌が混入していることがあります。また、ポツリヌス菌（芽胞）は熱に強く、通常の加熱や調理では死にません。

1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。

有毒植物の誤食による食中毒

スイセンの葉とニラの葉を間違えたことによる食中毒が発生しています。スイセンの葉や球根などは有毒です。誤食による食中毒に注意しましょう。

☆スイセンの特徴

スイセンは、広く分布しており、庭先でも多く見ることが出来ます。

【有毒部位】

花、葉、球根など全てが有毒です。葉がニラ、ノビルと、球根がタマネギと似ています。有毒成分は、リコリン、ガラントアミン、シユウ酸カルシウムなどです。

【中毒症状】

食後30分以内の短い潜伏期間のあとに発症。症状は、吐き気、嘔吐、頭痛など。

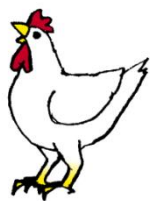
食品安全情報

◎鶏肉に『加熱用』表示求める

飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉（内臓を含む）を原因とするカンピロバクター食中毒が多く報告されています。そこで、厚生労働省は、平成29年3月31日付けで「カンピロバクター食中毒対策の推進について」という通知を出しました。

主な内容は、次のとおり。

食鳥処理業者や卸売業者等は、鶏肉を提供する飲食店に対して、「加熱用」等の表示を商品規格書や表示に記載し、加熱が必要である旨を確実に伝達するよう求められています。



ニラ



スイセン

飲食店においてカンピロバクターによる食中毒が発生した場合、保健所は、この「加熱用」の表示が行われていない場合は食鳥処理業者や卸売業者に対して、また、表示が行われている場合は飲食店に対して、重点的な監視を行うなど、厳正に対処することとなりました。

◎アニサキス食中毒、10年で20倍

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒の報告件数が、最近10年で20倍以上に増えています。

アニサキスの幼虫は、長さ2〜3cm、幅は0.5〜1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。サバ、イワシ、カツオ、アジなどの魚介類に寄生します。寄生している魚介類が死亡すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

寄生している生鮮魚介類を生で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。症状として、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

「しめざば」など酢でしめた程度ではアニサキスは死にません。加熱や冷凍により食中毒を防ぎましょう。

編集後記

5月に入りました。今年のゴールデンウィークは、いかがだったでしょうか。今月の写真は、「つつじ」です。