

食品の安全性について
～自然毒食中毒の危険性～

食中毒とは何ですか？

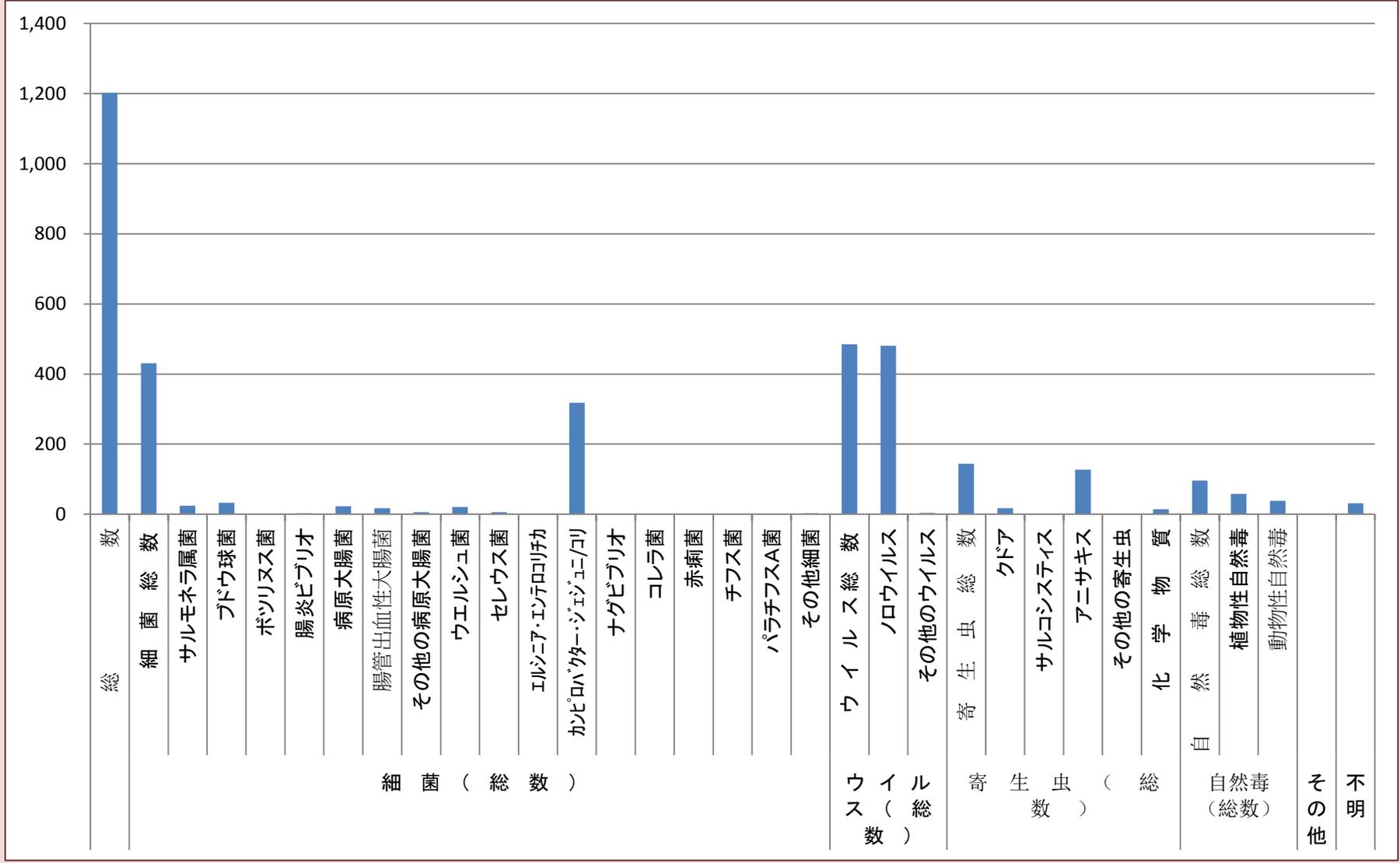
- 食中毒とは：飲食に起因する健康障害。
- 食中毒の原因と種類

微生物性食中毒	細菌性食中毒	感染型	感染侵入型	サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、エルシニア・エンテロコリチカ、リステリア菌 等
			生体内毒素型	ウェルシュ菌、セレウス菌(下痢型)
		毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型)	
	ウイルス性食中毒	ノロウイルス、ロタウイルス、A型肝炎ウイルス 等		
	寄生虫食中毒	クリプトスポリジウム、クドア、サルコシスティス、アニサキス		
	プリオン			
自然毒食中毒	植物性自然毒	毒きのこ(ムスカリ、アマチ)、シシトフ等)、有毒植物(イヌサフラン(コルチ)、ジャがいも(ワケコ)、青梅(シブ)、スイセン(リコリ))		
	動物性食中毒	魚毒(フグ毒、シガテラ毒、等)、貝毒(麻痺性、下痢性等)		
化学性食中毒	ヒスタミン、有害金属(ヒ素、カドミウム、スズ、銅等)、亜硝酸塩、酸化油脂			
その他	カビ毒(マイコトキシン) (アフラトキシン、オクラトキシン、パツリン、等)			

食中毒の発生状況

物質別	年次	25年		26年		27年	
		事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)	事件数	発生率(%)
総数		931	100	976	100	1,202	100
細菌（総数）		361	38.8	440	45.1	431	35.9
	サルモネラ属菌	34	3.7	35	3.6	24	2.0
	ブドウ球菌	29	3.1	26	2.7	33	2.7
	ボツリヌス菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	腸炎ビブリオ	9	1.0	6	0.6	3	0.2
	病原大腸菌	24	2.6	28	2.9	23	1.9
	腸管出血性大腸菌	13	1.4	25	2.6	17	1.4
	その他の病原大腸菌	11	1.2	3	0.3	6	0.5
	ウエルシュ菌	19	2.0	25	2.6	21	1.7
	セレウス菌	8	0.9	6	0.6	6	0.5
	エルシニア・エンテロコリカ	1	0	1	0	0	0
	カンピロバクター・ジエジユニ/コリ	227	24.4	306	31.4	318	26.5
	ナグビブリオ	3	0.3	1	0.1	0	0.0
	コレラ菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	赤痢菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	チフス菌	0	0.0	1	0.1	0	0.0
	パラチフスA菌	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	その他細菌	7	0.8	5	0.5	3	0.2
ウイルス（総数）		351	37.7	301	30.8	485	40.3
	ノロウイルス	328	35.2	293	30.0	481	40.0
	その他のウイルス	23	2.5	8	0.8	4	0.3
寄生虫（総数）		110	11.8	122	12.5	144	12.0
	クドア	21	2.3	43	4.4	17	1.4
	サルコシステイス	1	0.1	0	0.0	0	0.0
	アニサキス	88	9.5	79	8.1	127	10.6
	その他の寄生虫	0	0.0	0	0.0	0	0.0
化学物質		10	1.1	10	1.0	14	1.2
自然毒（総数）		71	7.6	79	8.1	96	8.0
	植物性自然毒	50	5.4	48	4.9	58	4.8
	動物性自然毒	21	2.3	31	3.2	38	3.2
その他		0	0.0	1	0.1	1	0.1
不明		28	3.0	23	2.4	31	2.6

食中毒の発生状況（平成27年度事件数）



食中毒の死者発生状況

年次	事件数	患者数	死者数	
21	1,048	20,249	0	
22	1,254	25,972	0	
23	1,062	21,616	11	腸管出血性大腸菌（7）、サルモネラ属菌（3）、動物性自然毒（1）
24	1,100	26,699	11	腸管出血性大腸菌（8）、植物性自然毒（2）、動物性自然毒（1）
25	931	20,802	1	植物性自然毒（1）
26	976	19,355	2	植物性自然毒（1）、動物性自然毒（1）
27	1,202	22,718	6	植物性自然毒（2）、動物性自然毒（2）、不明（2）

平成28年の有毒植物による死亡事例

発生日	原因植物	死者数	発生場所
4月28日	イヌサフラン	1名	旭川市
5月02日	トリカブト	1名	秋田県
5月31日	スイセン	1名	北海道

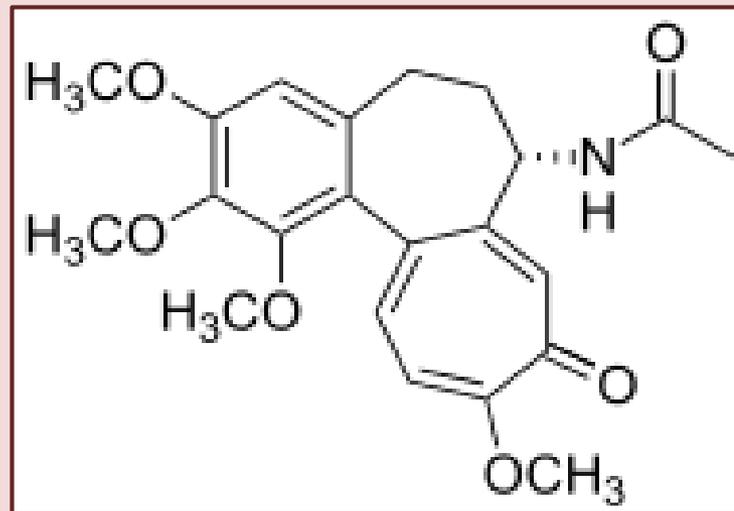
- 自然毒食中毒は、植物性でも動物性でも山菜とり等の家庭で発生する場合がほとんどです。
- これらの食中毒は食用植物と区別が付き難く、誤植により死亡事故を起こす場合があります。
- 食中毒による死亡者年間10名以下ですが、そのほとんどが自然毒食中毒によるものです。
- 春には山菜による事故が、秋にはきのこによる食中毒が起こりやすい傾向にあります。

ギョウジャニンニクとイヌサフラン

	芽	葉	球根
キョウジャニンニク			
イヌサフラン			

イヌサフランの毒性成分（コルヒチン）

- コルヒチンの毒性は嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。死亡することもある。
- ヒトの最小致死量：4.3 mg程度 (体重50 kg)
- コルヒチンは痛風の薬として利用されている。
- コルヒチンは種子に 0.2 ~ 0.6 %、鱗茎に 0.08 ~ 0.2 %含まれる。
- 作用機序：微小管のチューブリンに結合して重合を阻害して細胞分裂を阻害する、また、好中球の遊走をこれにより阻害される。
- 葉は、ギボウシやギョウジャニンニクと類似している。球根は、ジャガイモやタマネギと間違えることがある。



	発生件数	患者総数	摂食者総数	死亡者
2011	0	0	0	0
2012	0	0	0	0
2013	2	3	4	0
2014	1	1	1	1
2015	2	2	2	2

スイセンとニラ



ニラ(上) とスイセン (下)

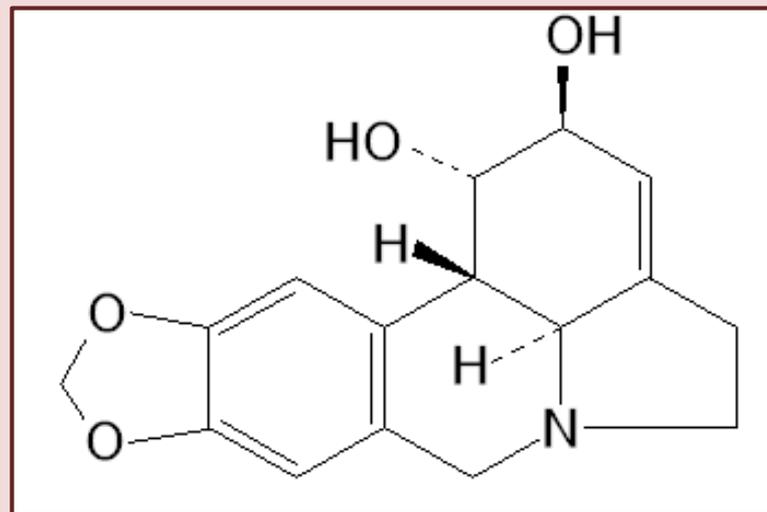


ニラ (左) とスイセン (右)

厚労省及び東京都HPより引用

ニラの毒性成分（リコリン等）

- リコリンの毒性成分はリコリン、ガランタミン、タゼチンとシュウ酸カルシウムなど。
- ニラやヒガンバナ等のヒガンバナ科の植物に存在する。
- 中毒症状は悪心、嘔吐、下痢、流涎、発汗、頭痛、昏睡、低体温など。
- 葉はニラ、ノビルによく似ているため間違えやすい。鱗茎はタマネギと間違えやすい。ニラとの区別は臭いをかけばすぐにわかる。ニラは強烈な臭いを放つ。
- 全草が有毒だが、鱗茎に特に毒成分が多い。食中毒症状と接触性皮膚炎症状を起こす。不溶性のシュウ酸カルシウムを含んでいて、接触性皮膚炎を起こす。



	発生件数	患者総数	摂食者総数
2011	4	18	28
2012	3	7	7
2013	0	0	0
2014	7	23	23
2015	6	14	14

山草と間違いやすい植物による事故一覧

植物名	間違いやすい植物の例	事件数	患者数	死亡数
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	37	149	0
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	21	65	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	21	55	0
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮がうすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分などは食べない。	21	411	0
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	12	25	2
クワズイモ	サトイモ	11	49	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	8	16	4
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	4	11	0
アジサイ	※アジサイの葉や花が料理の飾りに使われる場合がありますので要注意	3	14	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	3	8	0
	トウモロコシ、タラノキの芽	2	4	0
	ヤマノイモ	2	2	2
	コンフリー（現在、食用禁止）	2	2	0
ドクゼリ	セリ	2	6	0
観賞用ヒョウタン	ヒョウタン	2	17	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0
その他（ベニバナインゲン、タマスダレ 等）		44	105	0
	不明	5	19	0
	合計	207	977	8

自然毒による食中毒を防止するために

- 食品はヒトや動物が生きていくうえで不可欠なものであり、健康なヒトだけがとるものではありません。そのため、食の安全性が最重要事項となります。
- 加工食品や流通品ではその安全性は食品関連事業者の責務により安全性を確保するように努められています。
- しかし、山菜取りや釣りなどで家庭において採取、調理することが多く、食品材料について十分な知識が必要となります。