

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

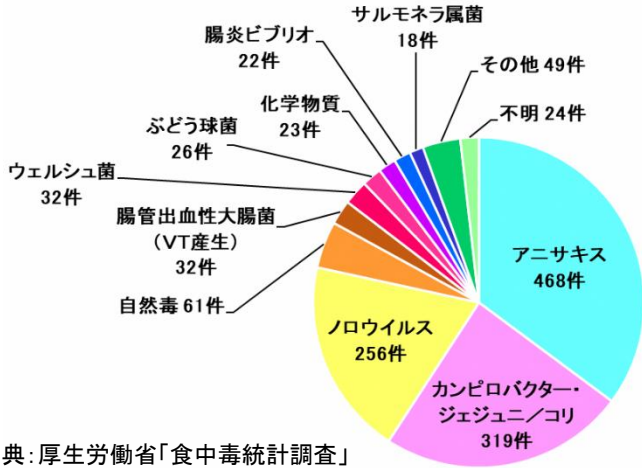
平成30年の食中毒発生状況

☆薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催

厚生労働省は3月13日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開き、平成30年の食中毒発生状況を報告しました。

平成30年の食中毒事件数は前年の1014件から増加し1330件でした。患者数は前年の1万6464人から増加し1万7282人で、事件数、患者数ともに前年を上回る結果となりました。

病因物質別食中毒発生状況(平成30年:1,330件)



出典:厚生労働省「食中毒統計調査」

死者が発生した食中毒事例(平成30年)

都道府県	発病年月日	発生場所	原因食品	患者数	死者数	死者年齢
1 北海道	2018/4/22	家庭	イヌサフラン(ギョウジャニンニクと誤食)	2	1	男性(70歳~)
2 北海道	2018/7/12	家庭	イヌサフラン	1	1	女性(70歳~)
3 三重県	2018/9/11	家庭	ニセクロハツを家庭で調理した食品	1	1	男性(70歳~)

出典:薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 配付資料1



◀ニセクロハツ(上)とクロハツ(下)=厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」



▶イヌサフラン(左)とギョウジャニンニク(右)=富良野保健所



病因物質別に見ると、アニサキスによる食中毒事件数が前年の230件から468件に倍増し、初の第1位となりました(詳細はサニナビ2019年3月号をご参照ください)。前年第1位だったカンピロバクターによる食中毒事件数は319件で、前年の320件とほぼ横ばいですが、第2位となりました。

前年同様、第3位のノロウイルスによる食中毒事件数は214件から256件に増加しました。

☆平成30年は植物性自然毒による死亡事例が3件発生

平成30年に発生した食中毒死亡事例は3件でした。原因食品は、2件がイヌサフラン、1件がニセクロハツで、いずれも植物性自然毒によるものでした(※生物学的には、キノコは植物ではなく菌類ですが、統計上、キノコの自然毒による食中毒は植物性自然毒として扱われています)。

イヌサフランは葉の部分がギョウジャニンニクやキボウシと類似しており、球根部分はジャガイモやタマネギと間違われやすいです。ニセクロハツは名前の通り、クロハツと酷似しています。

有毒植物・有毒キノコの誤食による食中毒は毎年発生しています。食用と確実に判断できない場合は、絶対に、「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。

食品安全情報

スイセンの誤食による食中毒が立て続けに発生しています。スイセンは葉の部分はニラやノビルに、球根の部分はタマネギに間違われやすく、過去10年間の有毒植物による食中毒で、事件数が最も多くなっています。

【事例1】生産者がニラと間違えスイセンを出荷

秋田市内のスーパーで、3月下旬からスイセンの苗が誤ってニラの苗として販売

され、購入して喫食した女性が食中毒を発症しました。秋田市保健所はニラとスイセンを間違えて出荷した生産者に回収命令を出しました。

【事例2】畑のスイセンをニラと間違え採取・調理し喫食

3月28日、三重県いなべ市内の家族3名が、ニラと誤ってスイセンを喫食し、嘔吐の症状が現れ救急搬送されました。患者らは、自宅の畑で採取したスイセン(ニラと誤認)を調理し、喫食していました。患者宅の畑には、ニラとスイセンが混在して生えていたとのことでした。



患者の畑で採れたニラ(上)とスイセン(下)=三重県提供

☆ニラとスイセンの違い

・ニラの葉には特有の臭いがありますが、スイセンの葉には臭いはありません。
・スイセンの葉は、ニラに比べて幅が広くて厚く、草丈が高いです。
・スイセンには、玉ねぎ様の丸い球根があります。
※家庭菜園や畑などで、ニラ(野菜)とスイセン(観賞植物)を一緒に栽培するのはやめましょう。

編集後記

春光さららかな季節になりました。今月の写真は、「ジユコン」です。

