

# サニナビ



北九州保健所  
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

## シブヒヒによる食中毒について

今月15日から狩猟鳥獣を捕獲できる猟期（11月15日～2月15日）が始まりました。



近年、野生鳥獣による農林業や自然環境の被害が拡大し、大きな問題となっているため、農林水産省は捕獲対策の強化に取り組んでいるところです。また、捕獲後の野生鳥獣の食材としての利用促進にも力を入れており、シブヒヒ（野生鳥獣の肉）料理を提供する飲食店も増えてきました。

今の時期は、野生鳥獣に脂が乗って旬を迎えているので、シブヒヒ料理を口にする機会が増える時期でもあります。

おいしいシブヒヒ料理ですが、調理過程に不備があると、次のような食中毒が発生するリスクもあります。

### ・E型肝炎



E型肝炎とは、E型肝炎ウイルスの感染によって起こる急性肝炎です。イノシシ、シカ、ブタ等の肉及び内臓の

生食、または加熱不十分な状態で喫食やE型肝炎流行国ではウイルスに汚染された水の摂取が原因となります。

症状としては、黄疸を伴う悪心・腹痛などの消化器症状や、肝機能の低下などが見られます。妊婦や高齢者の方では重症化しやすく、死に至る危険性もあります。

予防としては、これらの野生動物の肉及び内臓を食べる際には、中心部まで火が通るよう十分に加熱することが重要です。

また、調理の段階でも、皮膚の傷口からウイルスが体内へ入ることのないよう手袋をするなど注意が必要です。

### ・旋毛虫症（トリヒナ症）



旋毛虫症（トリヒナ症）は、多くの動物に寄生する線虫の一種が原因となる食中毒で、クマ肉の喫食によって発症することが多いです。

主な症状は発熱、発疹、筋肉痛、眼瞼浮腫、末梢血中の好酸球増加などです。

これまでに、クマ肉の刺身や、加熱不十分な状態で喫食を原因として、集団食中毒事例が発生しています。旋毛虫は冷凍にたいへん強く、令和元年に札幌で起きた事例では4年前に入手した冷凍クマ肉が原因となっています。

予防としては、食肉（特にクマ肉）は絶対に生食しないようにしましょう。過去の事例では、刺身だけでなくクマ肉

のローストの喫食により発症した事例もありません。

そのため、十分に加熱調理（中心部の温度が75℃1分間以上又はこれと同等以上）することが大切です。

発生年	発生場所	患者数	原因食品
平成28年	茨城県 飲食店	21名	クマ肉の ロースト
平成30年	北海道 家庭	3名	クマ肉 (推定)
令和元年	北海道 飲食店	6名	クマ肉の ロースト (推定)



近年の旋毛虫症の発生事例



### 保育園でヒスタミン食中毒発生

令和3年10月29日に、大阪市の保育園でヒスタミンによる食中毒が発生しました。

調査によると、園児126名及び職員29名の計155名が10月29日11時10分頃から当該保育園で調理した給食を喫食し、園児12名及び職員5名の計17名に同日12時15分頃から14時30分頃にかけて顔面の紅潮、頭痛、じんま疹、発熱等の症状が見られました。さらに、当日提供された給食の保存食について検査を実施したところ、献立の一つである「マグロのパン粉焼き

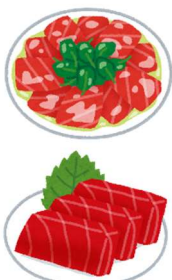
（調理品の保存食）からヒスタミンが検出されました。

このことから当該保育園の給食を原因とするヒスタミン食中毒と断定し、事業者に対し、2日間、当該保育園の給食場の業務停止を命じました。

ヒスタミン食中毒はヒスタミンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの魚が原因となります。魚に含まれるヒスタミンは、ヒスタミン産生菌が産生する酵素の働きで、ヒスタミンになります。一度生成されたヒスタミンは、調理時の加熱等では分解されません。

ヒスタミンの生成を防止するため、魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管するようにしましょう。また、ヒスタミン産生菌はエラや消化管に多く存在するので、魚のエラや内臓は購入後できるだけ早く除去しましょう。

食品中にヒスタミンが生成されても、外観や臭いの変化はほとんどありませんが、多量のヒスタミンを一度に摂取すると、食べたときに舌がピリピリと感じることがあるので、この場合は食べずに処分してください。



### 編集後記

秋も深まり、紅葉が綺麗な季節となりました。今月の写真は「自然薯」です。

