

食中毒対策について

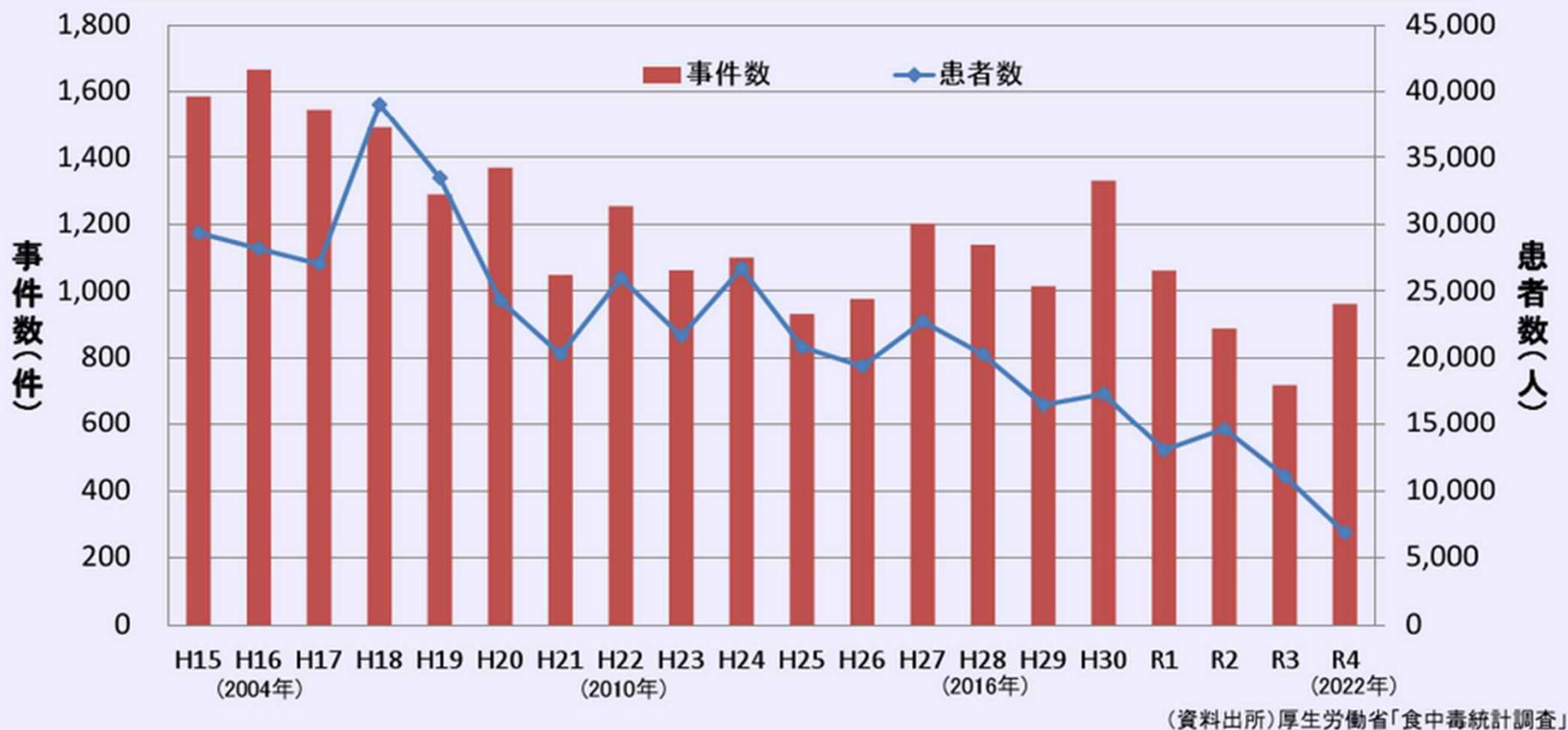
高鍋保健所衛生環境課

令和5年8月28日

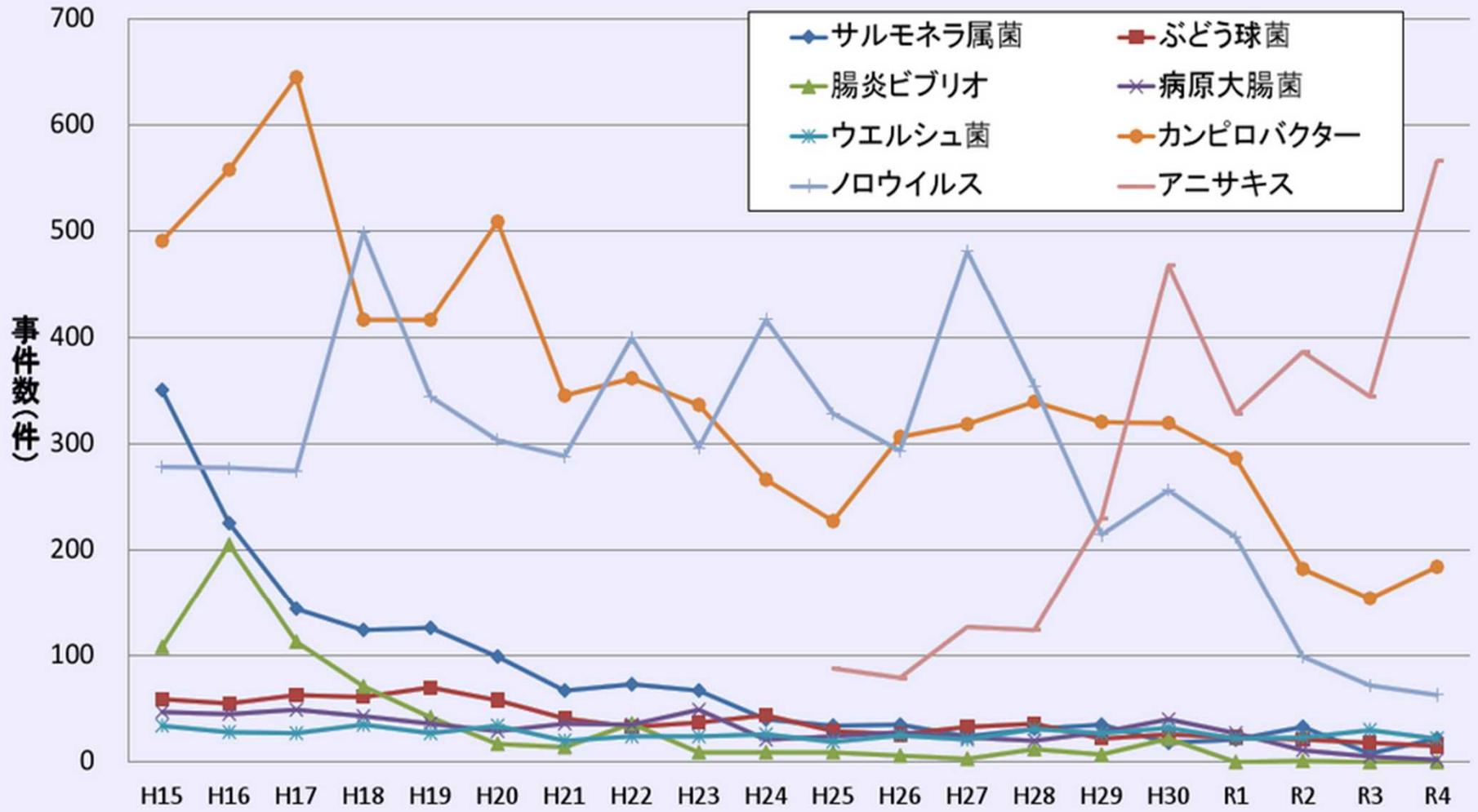
1 食中毒の現状

全国食中毒事件数・患者数

	事件数	患者数	死亡者数
R2年	887	14,613	3
R3年	717	11,080	2
R4年	961	6,852	5

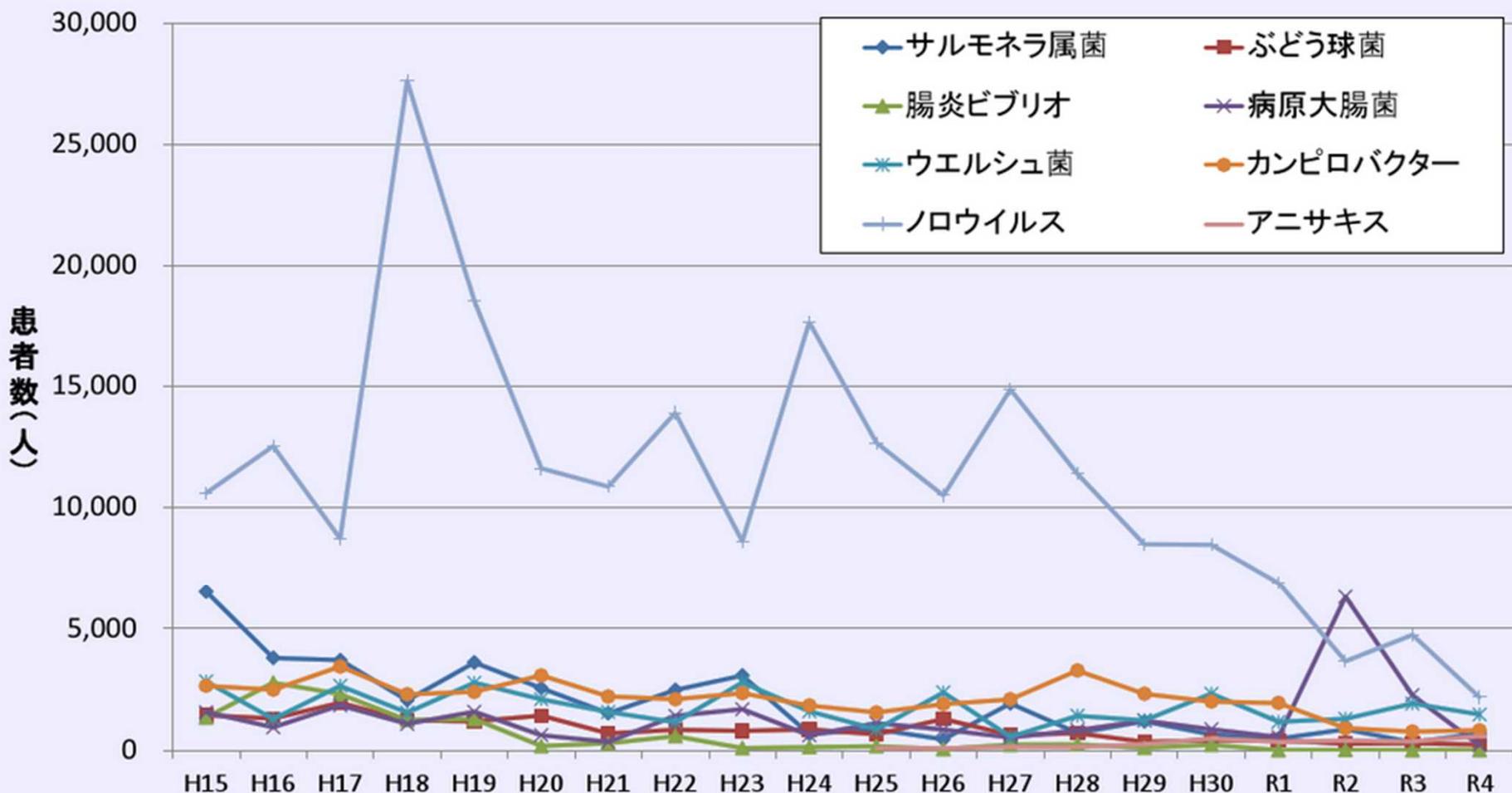


全国病因物質別事件数の推移



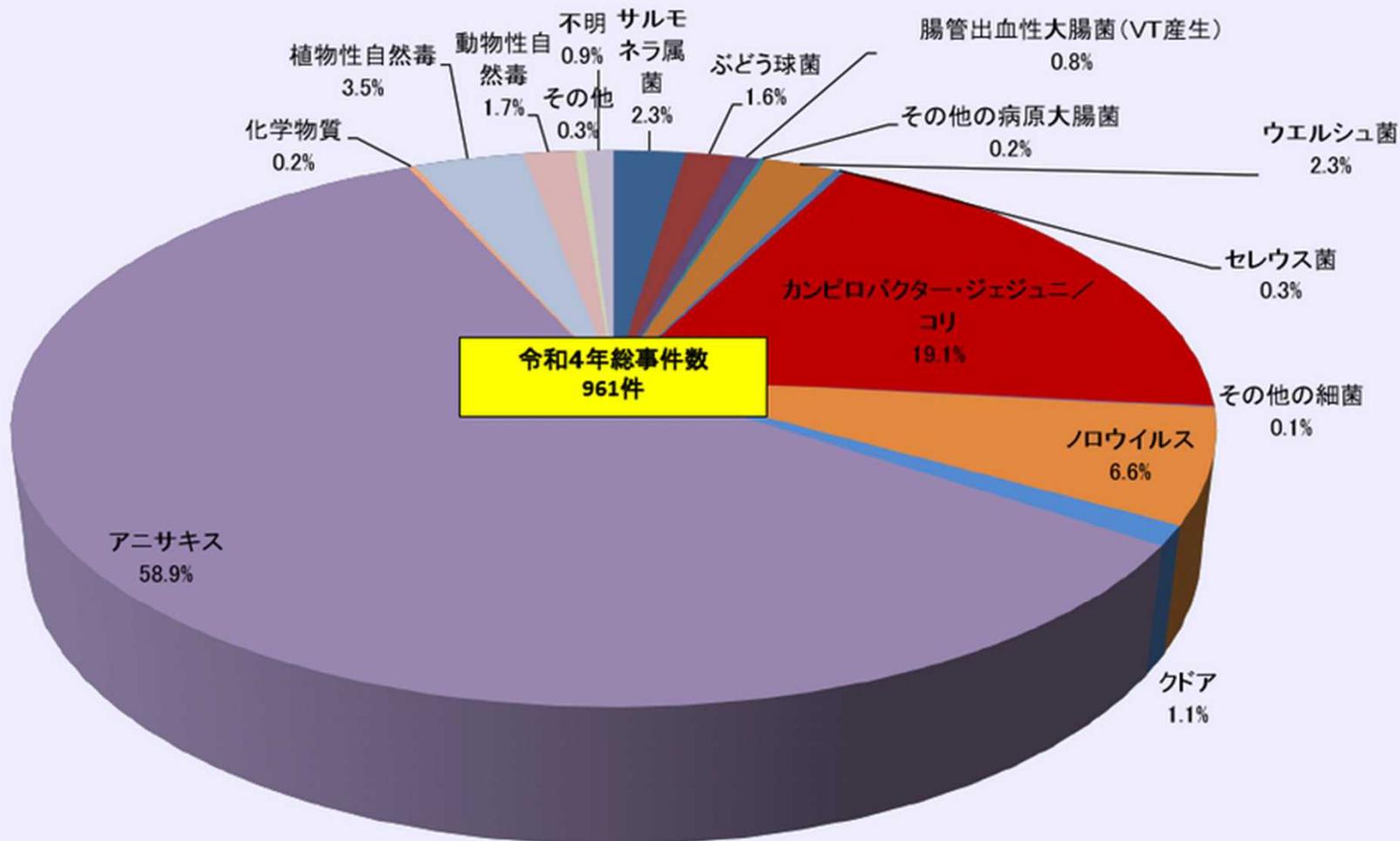
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

全国病因物質別患者数の推移



(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

全国病因物質別事件数（令和4年）

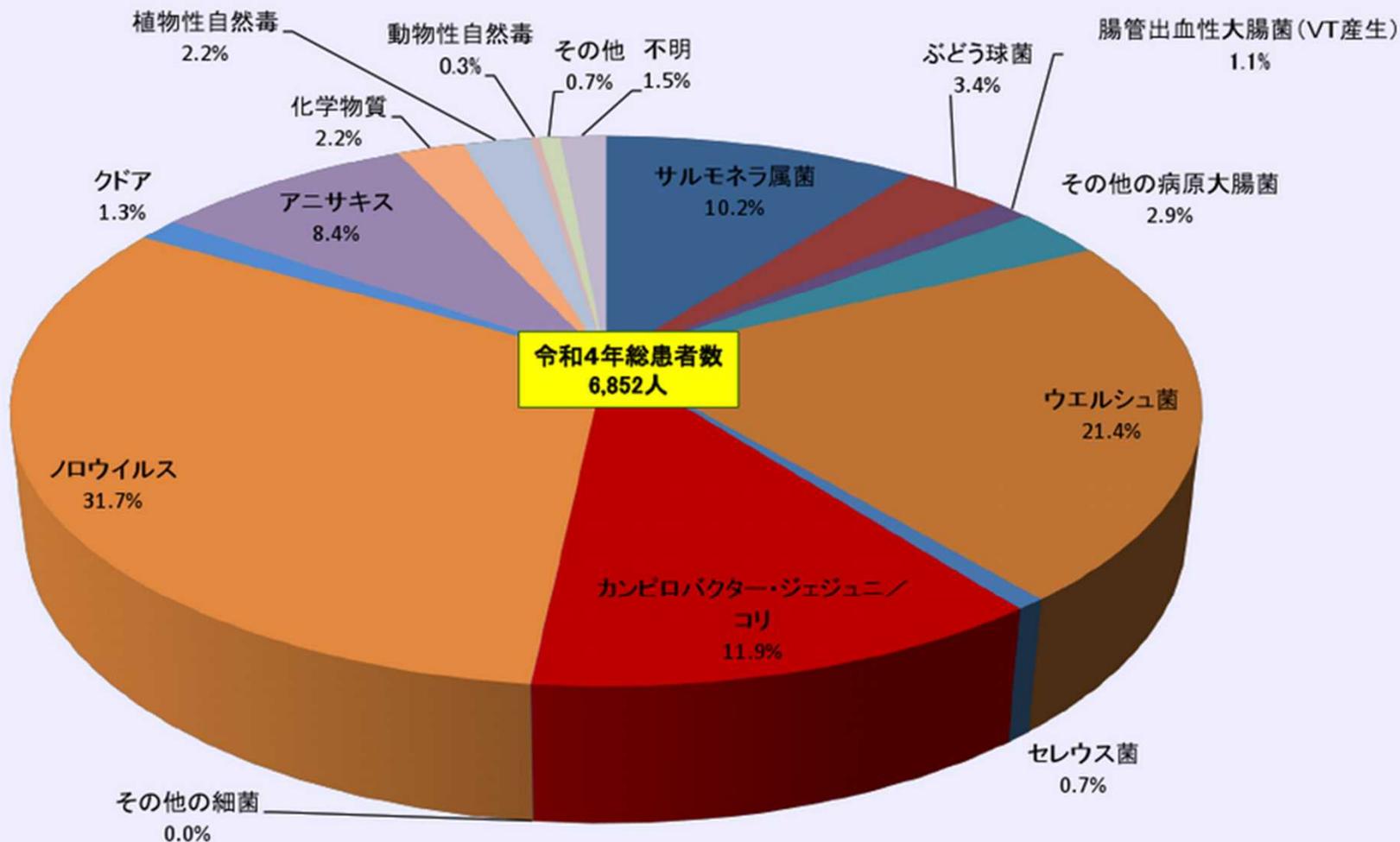


詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

1位 アニサキス 2位 カンピロバクター 3位 ノロウイルス

全国病因物質別患者数（令和4年）



詳細は、資料2(令和4年食中毒発生状況)28ページ参照

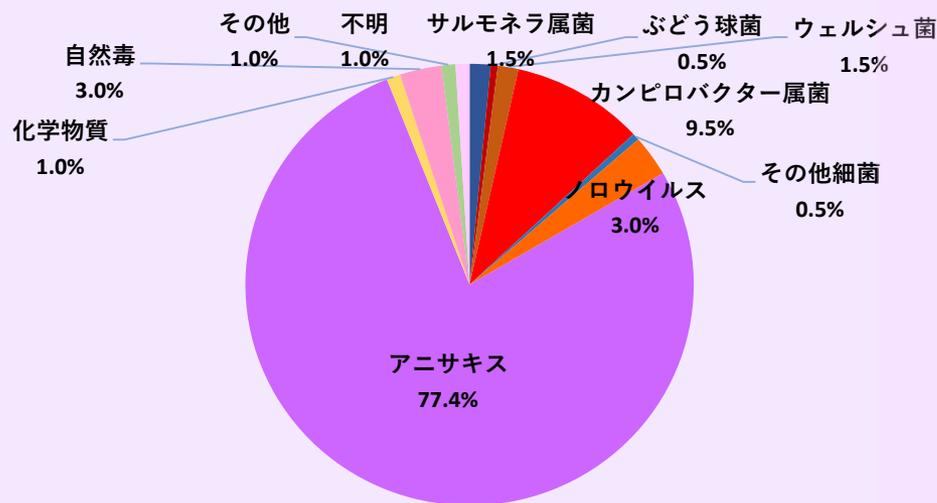
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

1位 ノロウイルス 2位 ウェルシュ菌 3位 カンピロバクター

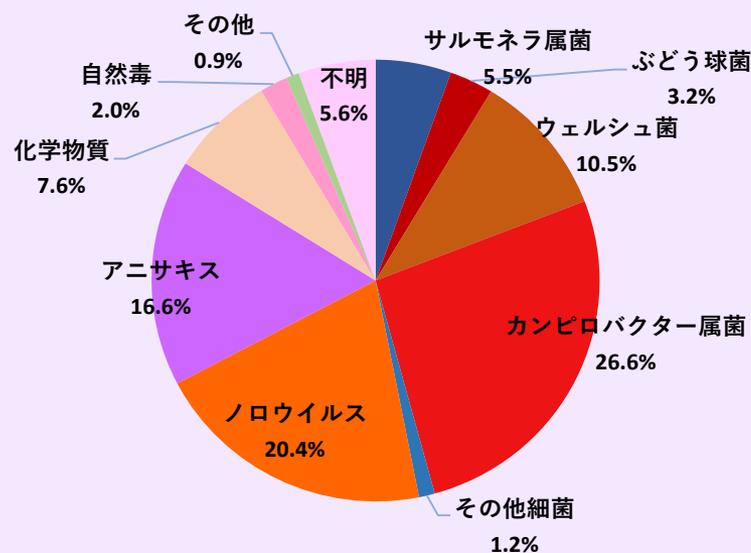
宮崎県食中毒発生状況（平成30年から令和4年）

	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	計
発生件数(件)	64	30	42	24	39	199
患者数(人)	311	293	92	150	105	951
死者数(人)	0	0	0	0	1	1

病因物質別事件数



病因物質別患者数



高鍋保健所管内の食中毒事例(過去5年)

発生年月日	発生場所	原因施設	摂食場所	原因食品	病因物質	摂食者数	患者数
2019/7/31	都農町	家庭	家庭	クワズイモ	シュウ酸カルシウム	2	2
2020/5/28	高鍋町	販売店	家庭	にぎり寿司 (アジ)	アニサキス	2	1
2020/9/26	宮崎市、西都市	販売店	家庭	クワズイモ	シュウ酸カルシウム	1(13)	1(13)
2020/12/9	西都市	販売店	家庭	シメサバ	アニサキス	1	1
2021/4/2	高鍋町	家庭	家庭	刺身 (アジ、イワシ)	アニサキス	1	1
2022/3/10	川南町	販売店	家庭	刺身 (シメサバ)	アニサキス	1	1
2022/5/4	新富町	家庭	家庭	シメサバ	アニサキス	3	1
2022/5/31	不明	家庭	家庭	不明	アニサキス	不明	1

平成30年 0件 令和元年 1件 令和2年 3件 令和3年 1件 令和4年 2件

死者が発生した食中毒事例(令和4年)

	都道府県	発病年月日	原因施設種別	原因食品名	病因物質種別	患者数	死者数	摂食者数	死者年齢
1	旭川市	2022/9/17	不明	イヌサフラン	自然毒 植物性自然毒	1	1	不明	女:70歳～
2	青森県	2022/9/18	飲食店	ふぐ(マフグ(推定))(自分の夕食)	自然毒 動物性自然毒	1	1	1	男:70歳～
3	秋田市	2022/4/20	家庭	イヌサフランの天ぷら	自然毒 植物性自然毒	1	1	1	男:70歳～
4	京都府	2022/8/24	販売店	令和4年8月21日から同月27日に提供された肉総菜(レアステーキ、ローストビーフ)	細菌 腸管出血性大腸菌(VT産生)	40	1	41	女:70歳～
5	宮崎県	2022/4/6	家庭	グロリオサ	自然毒 植物性自然毒	1	1	1	男:60～69歳

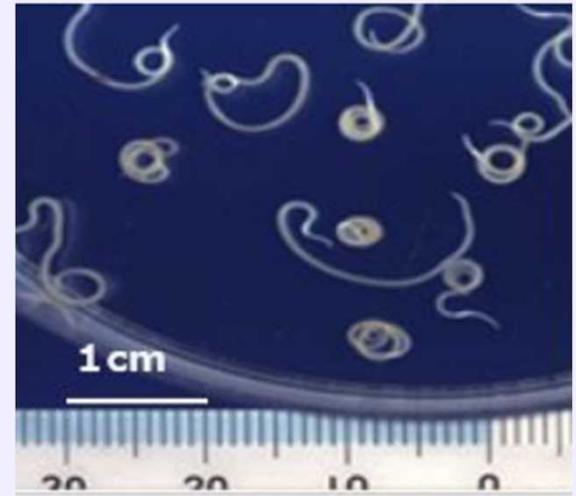
(資料出所)厚生労働省「食中毒統計調査」

2 アニサキスによる食中毒

アニサキスとは？

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。その幼虫（アニサキス幼虫）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、肉眼でも確認できます。幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生し、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含みます）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（アニサキス症）を引き起こします。



サバに寄生したアニサキスの幼虫

アニサキス症の症状

◆ 急性胃アニサキス症

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。

◆ 急性腸アニサキス症

食後十数時間後から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

※ 多くが急性胃アニサキス症です。

※ 激しい腹痛があり、アニサキスによる食中毒が疑われる際は速やかに医療機関を受診してください。



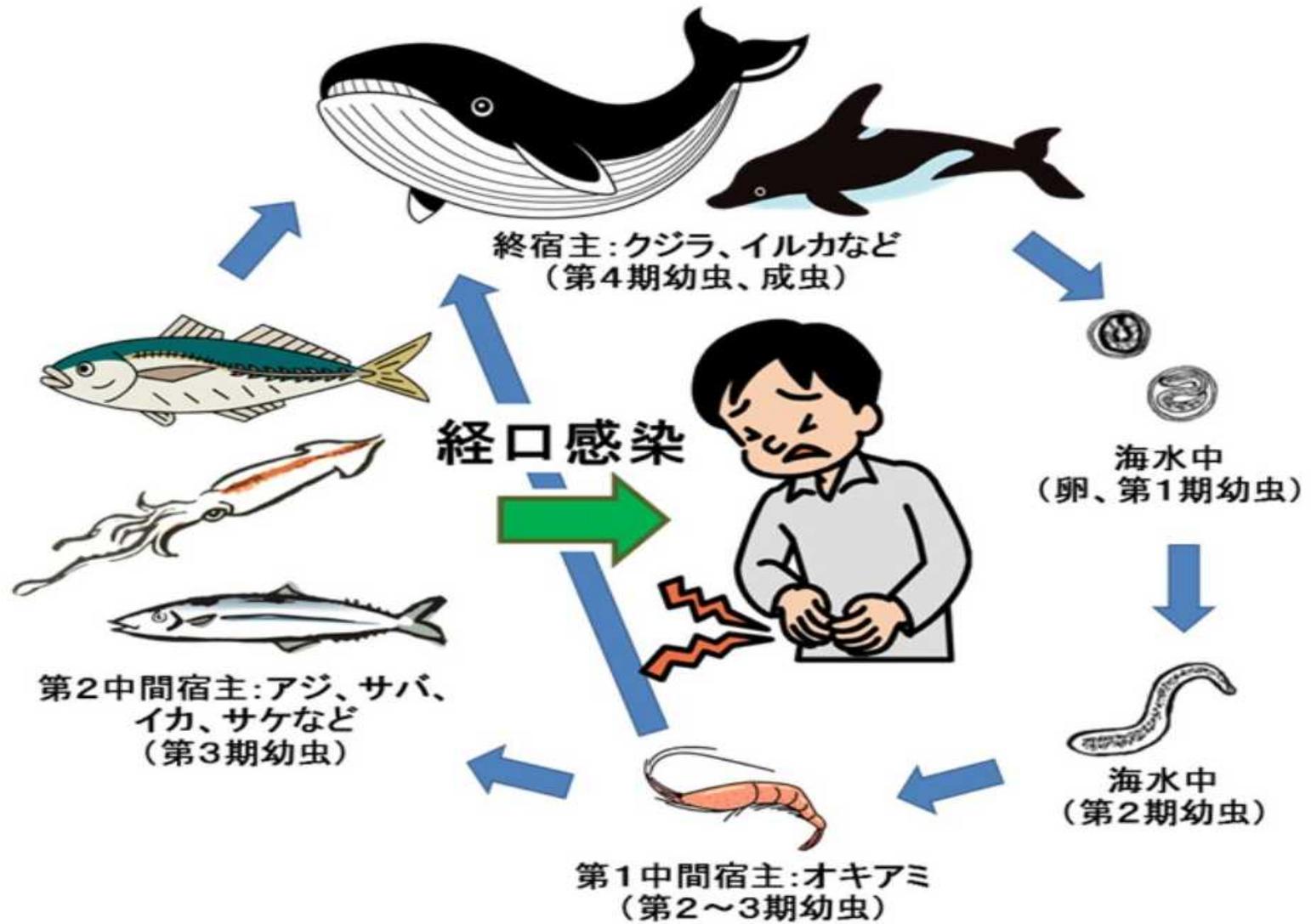
胃の粘膜に潜入するアニサキス幼虫



内視鏡の先端に挿入された鉗子でアニサキス幼虫を
摘出する（診断と治療を兼ねる処置）

提供：立川和彦先生（消化器内科）・海野浩二先生

アニサキスの生活史



アニサキス食中毒の予防方法

予防のポイント

- 鮮度管理の徹底（新鮮な魚を選び、内臓は速やかに除去する）
- しっかり冷凍する（ -20°C で24時間以上）
- 十分に加熱する（ 60°C で1分又は 70°C 以上で瞬時）

迷信や不確かな情報には注意！

- ◎ 調味料ではアニサキスは予防できない
酢や塩、醤油やワサビではアニサキスは死なない
- ◎ 十分に噛んで食べれば大丈夫と言うわけではない
アニサキスはとても小さく、どこに寄生しているか判らない上、
表面は滑らかで丈夫な角皮で覆われており細長い糸状のため噛み
切ることは困難

アニサキス食中毒への対応

- 営業者、消費者等への普及啓発
 - 講習会等を通じた正確な予防対策指導
 - 営業者へは、HACCPによる衛生管理の推進
 - 一般消費者へは、出前教室など活用した啓発の推進

- アニサキス食中毒が発生した場合
 - 原因食品の特定調査等の実施

3 有毒植物による食中毒

食用と間違いやすい代表的な有毒植物

有毒です 食べないで
食用と間違いやすい有毒植物の例

<p>スイセン・スノーflake</p>  <p>中毒症状 食後30分以内で、吐き気、嘔吐（おうと）、頭痛など。スイセンでは、悪心、下痢、流涎（りゅうぜん）、発汗、昏睡、低体温などもあります。</p> <p>間違えやすい植物 ニラ、ノビル、タマネギ など</p>	<p>イヌサフラン</p>  <p>中毒症状 嘔吐（おうと）、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ります。</p> <p>間違えやすい植物 《葉》 ギョウジャニンニク・ギボウシ 《球根》 ジャガイモ・タマネギ など</p>
<p>バイケイソウ</p>  <p>中毒症状 嘔吐（おうと）、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもあります。</p> <p>間違えやすい植物 オオバギボウシ（ウルイ） ギョウジャニンニク など</p>	<p>グロリオサ</p>  <p>中毒症状 口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐（おうと）、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などで、死亡することもあります。</p> <p>間違えやすい植物 《根》 ヤマイモ</p>
<p>チョウセンアサガオ</p>  <p>中毒症状 口の渇き、瞳孔の散大、意識混濁、興奮、麻痺、心拍数の増加 など</p> <p>間違えやすい植物 《葉》 モロヘイヤ アサタバ 《根》 ゴボウ 《種》 ゴマ など</p>	<p>トリカブト</p>  <p>中毒症状 食後10～20分以内で、口唇、舌、手足のしびれ、嘔吐（おうと）、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ります。</p> <p>間違えやすい植物 ・ニリンソウ ・モミジガサ など</p>

クワズイモ



クワズイモの根茎



クワズイモの葉

【中毒症状】
悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など

【間違えやすい植物】
・サトイモ

(厚生労働省 有毒植物対策リーフレット)

クワズイモ (*Alocasia odora*)



九州南部、四国南部、熱帯アジアに70種が分布するサトイモ科の植物

- 葉脈は10~12対、葉縁は波うつ
- 根茎は棒状で横伏、しばしば地上に露出
- 観葉植物として栽培
- 茎や根茎に多量のシュウ酸カルシウムを含有
- **茎をハスイモの茎と、根茎をサトイモと間違えて誤食する事例が継続して発生**

(厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル)

葉による比較(クワズイモ)



サトイモ 葉



クワズイモ 葉



ハスイモ 葉

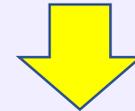


クワズイモ 葉

食用のサトイモ、
ハスイモとクワズ
イモの外観による
区別について



どちらもサトイモ
科の植物



外観から明確に区
別することは困難

行政の有害植物による食中毒予防サイトに、外観での見分け方の記載なし

根による比較(クワズイモ)



サトイモ 塊茎



ハスイモ 根茎



クワズイモ 根茎 (単体)



クワズイモ 根茎 (複数株)



クワズイモ 根茎断面 (厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル)

サトイモの塊茎は株の中心に親芋があり、まわりに腋芽が(子芋、孫芋)がつく。

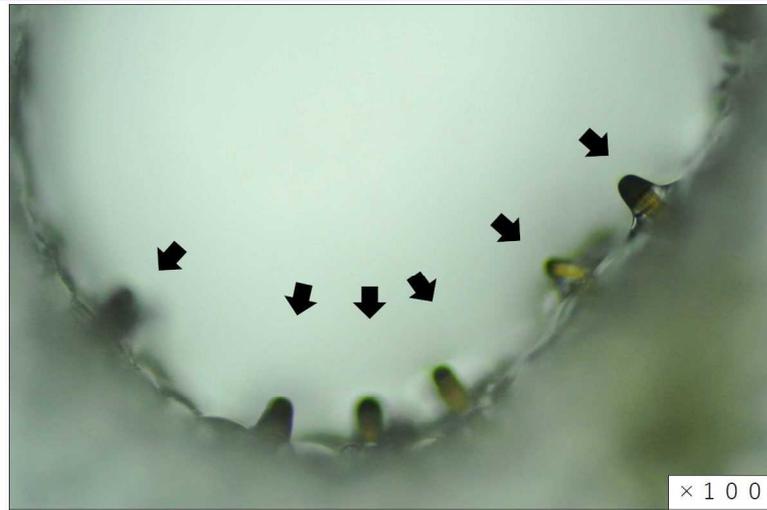
ハスイモの塊根は小さく堅い。(食用には適さない)

クワズイモの根茎は、棒状で横に伸びる。しばしば地上部に露出する。大きく成長した株などは根茎部分が絡み合い塊状となる。

外観に比べると、ある程度区別は出来るが、切り分けられると判別は困難。

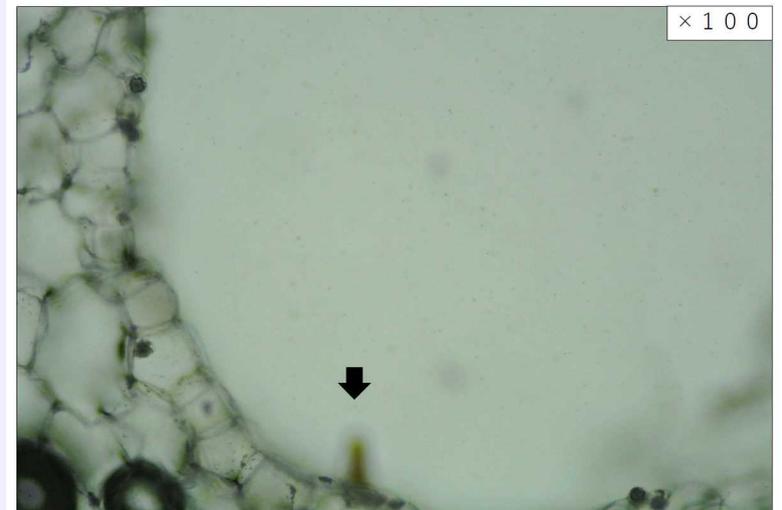
クワズイモとハスイモのシュウ酸カルシウム結晶の比較

柔組織から通気組織へ突出した束晶細胞※



矢印：束晶細胞

クワズイモの束晶細胞
多くの束晶細胞が認められる



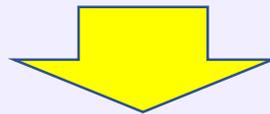
矢印：束晶細胞

ハスイモの束晶細胞
ほとんど認められない

※束晶細胞とはシュウ酸カルシウムの針状結晶が束となって包まれた細胞

クワズイモによる食中毒の予防について

- サトイモやハスイモ等とクワズイモの全形からの区別は困難
- 根茎については、ハスイモは小さくサトイモには腋芽が付く。クワズイモは横に伸びるなど異なる特徴があるが適合しない株もあり明確な区別は困難。



サトイモやハスイモとクワズイモを同じ場所で栽培しない。

有毒植物（グロリオサ）



グロリオサ（花姿）



グロリオサ（自生状態）

（高知市役所HP）

- 熱帯アジア、アフリカ原産のイヌサフラン科の植物で、落葉性の多年生植物
（和名：ツルユリ、ユリグルマなど）
- 葉の先端の巻きひげで絡みながら伸張
- 花の色は、鮮やかな赤又はオレンジで、
反り返った独特の形
- 花姿が美しく、切花としても人気。
- 植物全体、特に球根にコルヒチンを含有

ヤマイモ（担根体）とグロリオサの球根の比較



上：ヤマイモ

ヤマイモは表面がゴツゴツして、ひげ根があり、表皮は剥がれにくい。

下：グロリオサの球根

グロリオサは表面が滑らかで、ひげ根がなく、表皮は剥がれやすい。

表皮の色は、グロリオサの方が茶色が濃いが、表皮の下は乳白色である。

（高知市役所HP）

グロリオサ（球根）とヤマイモ（担根体）との比較

折ったグロリオサの球根



グロリオサを折ったところ。少々力がある。糸をひかない。

折ったヤマイモ



ヤマイモを折ったところ。簡単に折れる。糸をひいている。

(高知市役所HP)

グロリオサ（球根）とヤマイモ（担根体）の比較

すりおろしたグロリオサの球根



皮は摩擦に弱く、簡単にむける。むいてもぬめりは全く感じない。水分が多く出、白濁している。すりおろしりんご又は大根おろしのような状態になり、粘りは全くない。

すりおろしたヤマイモ



皮をむくとぬめりを感じる。ヤマイモはすりおろすと、よく粘り、水っぽさはない。

（高知市役所HP）

有毒植物による食中毒の予防方法

予防のポイント

- 植えた覚えのない植物は食べない。
- 観葉植物は有害な種類があるので、野菜と一緒に栽培しない。
- 山菜も危険。有毒植物が同じ場所に生息していることがある。
- 確実に食用と判断できない植物は採らない。
食べない。売らない。人にあげない。

有害植物による食中毒への対応

- 県民への有害植物の情報提供
各種講習会での説明、国が作成したリーフレットの配布

- ※ 特に宮崎県で発生事例の多いクワズイモ、今年死亡事例の発生したグロリオサの根茎の誤食予防について。

- 有害植物による食中毒が発生した場合
 - 原因植物の特定調査等の実施

食中毒注意報（第1号）

食中毒注意報発令

食中毒注意報第 1 号を発令します。

- 1 発令日時 令和5年4月6日午後1時
- 2 発令期間 令和5年5月31日まで

例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しており、昨年度、県内で死亡事例が発生しています。

食用と確実に判断できない植物については、絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」を徹底し、食中毒を未然に防ぎましょう。

毒 有毒植物に要注意

山菜狩りなどで誤って有毒な野草を採取し、食べたことにより、**食中毒**が発生しています。
有毒植物による食中毒で、**死者も発生**しています。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない! 食べない!
売らない! 人にあげない!

- △ 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞用植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- △ 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

<食用と間違しやすい有毒植物の例>

スイセン 及び スノーフレーク	バイケイソウ	イヌサフラン	クワズイモ
 <p>スイセン</p>  <p>スノーフレーク (スズタンスイセン)</p>	 <p>抽出し乾燥したバイケイソウ</p>		 <p>クワズイモの塊茎</p>  <p>クワズイモの葉</p>
<p>【中毒症状】 食後30分以内で、吐き気、嘔吐、頭痛など。 (スイセンでは、悪心、下痢、流涎、発汗、動悸、低体温などもある。)</p> <p>【間違えやすい植物】 ・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギにも間違われやすい)</p>	<p>【中毒症状】 嘔吐、下痢、手足のしびれ、めまいなどの症状が現れ、死亡することもある。</p> <p>【間違えやすい植物】 ・オオバキボウシ(ウルイ)、ギョウジャニンニクなど</p>	<p>【中毒症状】 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。</p> <p>【間違えやすい植物】 (葉) ・キョウジャニンニク ・キボウシ と類似。(球根) ・ジャガイモ ・タマネギ など</p>	<p>【中毒症状】 悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎など</p> <p>【間違えやすい植物】 ・サトイモ</p>

野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を！
見分けに迷ったら、食べないでください！



観賞用植物の 誤食に注意!



観賞用植物には食べると有毒なものもあります。
野菜などの食用植物と一緒に栽培しないでください!

- 植物の種類や名前を書いた札を立てるなど、栽培しているものが分かるようにする。
- 食用植物と観賞用植物を近くに植えない。
観賞用植物は、畑や菜園から離れた場所で明確に区別して栽培する。



子どもや認知機能の低下している方が
誤って食べてしまわないように注意しましょう!

- 判断できない人が誤って口にしないよう簡単に手の届く範囲で栽培しない。球根を放置しない。
- 何かを植えたら、家族にも伝えましょう。



食用として植えた覚えのない植物は食べないでください!

- 有毒植物には、野菜や食用植物と非常に似たものがあります。
- 種が飛んできたり、以前に植えたものが再び生えてくることもあります。

まちがいに食用だと判断できない植物は
採らない! 食べない! 売らない! 人にあげない!

体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を



宮崎県ホームページ上の掲載場所

プレスリリース一覧 > 部局別一覧 > 福祉保健部 > 食中毒注意報第1号を発令します

食中毒注意報（第2号）

食中毒注意報発令

食中毒注意報第 2 号を発令します。

- 1 発令年月日 令和5年7月10日
- 2 発令時間 午後3時

今後、最高気温32℃以上が相当期間継続すると予想され、食中毒の発生するリスクが高まる気象条件になりました。

食中毒の発生が懸念されることから、別添の「食中毒注意報発令中の食品衛生の心得」を参考にして、食品関係営業施設や家庭での食中毒を未然に防ぎましょう。