

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

令和4年食中毒発生状況

令和5年3月23日、厚生労働省において、薬事・食品衛生審議会が開催され、令和4年食中毒発生状況について報告されました。

病因物質別の発生件数を見ると、第1位のアニサキス、第2位のカンピロバクター、第3位のノロウィルスの順位は昨年と変わりませんでした(図1)。近年の傾向として、事件数全体に占めるアニサキスの割合が高くなっています。

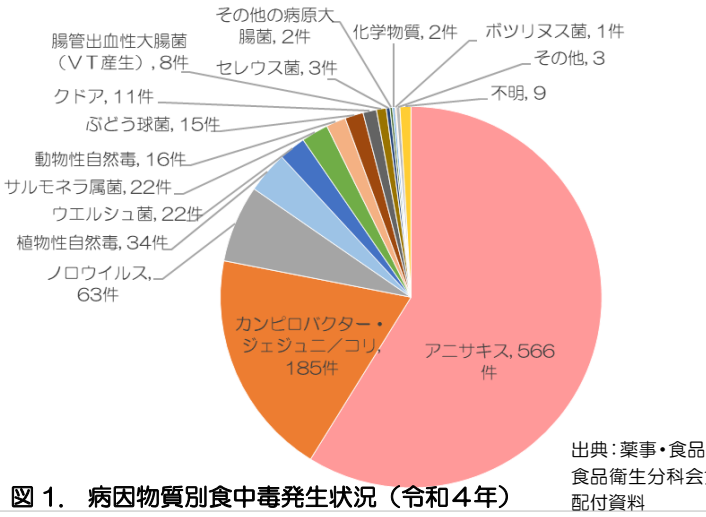


表1. 死者が発生した食中毒事例 (令和4年)

発病年月日	原因施設	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
2022/9/17	不明	イヌサフラン	植物性自然毒	1	1	不明	女:70歳~
2022/9/18	飲食店	ふぐ(マフグ(推定)) (自分の夕食)	動物性自然毒	1	1	1	男:70歳~
2022/4/20	家庭	イヌサフランの天ぷら	植物性自然毒	1	1	1	男:70歳~
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)	腸管出血性大腸菌(VT産生)	40	1	41	女:70歳~
2022/4/6	家庭	グロリオサ	植物性自然毒	1	1	1	男:60歳~69歳

令和4年の食中毒事件数は、前年の717件より増加し962件、患者数は前年の1万1080人より減少し6856人、死者数は前年の2人より増加し5人と、食中毒患者数は前年より大幅に減少しましたが、事件数、死者数は前年を上回る結果となりました。

令和4年は、患者数500人を超える大規模食中毒事例は発生しませんでした。

病因物質別食中毒の第4位、第7位である植物性、動物性自然毒では4人の死者が発生しました(表1)。植物性自然毒イヌサフランによる死者が出る食中毒事件が2件も起きています。また、腸管出血性大腸菌(VT産生)により1名の死者が出る食中毒事件も起きています。それぞれ、サニナビ北九州2022年4月号と10月号で特集していますので、そちらをご覧ください。

グロリオサによる食中毒

グロリオサはイヌサフラン科の観賞用植物で、全草にコルヒチンを含み、特に球根に多く含まれます。栽培や鑑賞に用いることは問題ありませんが、食用にすると中毒の原因となります。

*コルヒチンとは

コルヒチンはアルカロイドの一種で、摂取すると口腔・咽頭灼熱感、発熱、嘔吐、下痢、背部疼痛などを発症し、臓器の機能不全などにより死亡することがあります。

令和4年4月、宮崎県延岡市で、自宅の家庭菜園で育てていたグロリオサの根を

すりおろして喫食したとみられ、嘔吐や下痢の症状を経て、男性1人が死亡しました。医師による検案で男性の体内からコルヒチンが検出され、延岡保健所が同物質による食中毒と判断しています。

グロリオサの地上部は、特徴的な見た目から識別が容易ですが、球根はヤマイモなど食用のイモ類と似ています。ヤマイモは山野や庭などに自生しており、地上部が枯れてもイモが土の中に残るうえ、グロリオサの球根と収穫の時期も重なるので、十分な注意が必要です。

ヤマイモとグロリオサの球根の比較

	グロリオサ	ヤマイモ
折った場合	糸をひかない	糸をひく
皮をむいた場合	ぬめりがない	ぬめりがある
すりおろした場合	大根おろしのように なり、粘りはない	よく粘り、 水っぽさはない

(出典:高知県庁 HP)



ヤマイモ(上)と
グロリオサの球根(下)
(出典:高知市 HP)

編集後記

桜の花の盛りもいつしか過ぎ、葉桜の季節を迎えました。吹く風も爽やかで、春の訪れを感じますね。今月の写真は、「パイナップル」です。