

## 最近の食の安全・安心に関する事例について

## 【最近の食中毒事件の発生事例について】

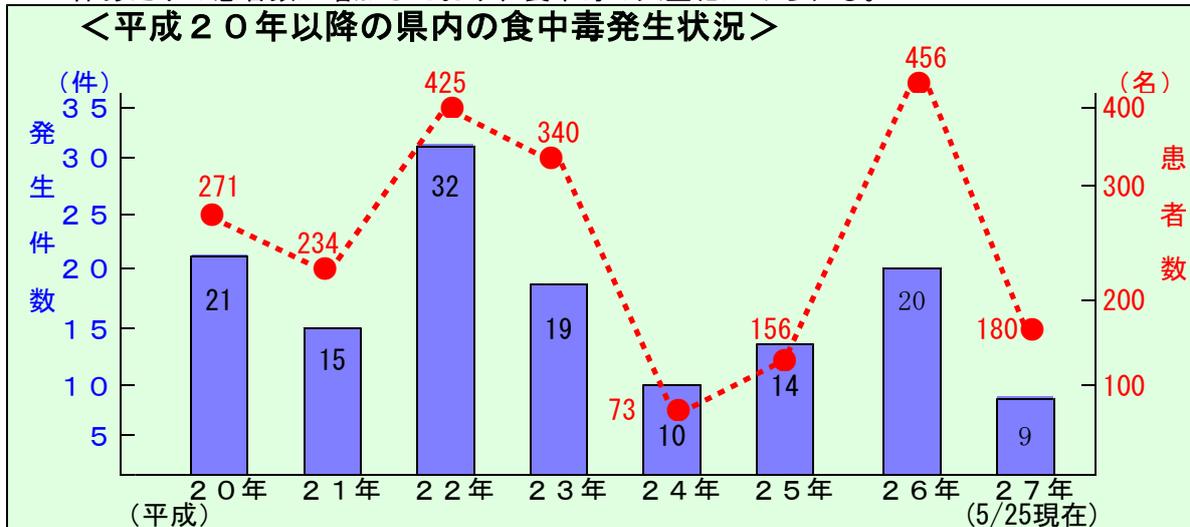
## 1 県内の食中毒事件の発生状況について

平成20年以降、県内における食中毒の発生状況をみると、合計140件の食中毒事件が発生しており、2,135名の方が患者となっている。【下図のとおり】

食中毒の病因物質として、最も多いものは、ノロウイルス（44件、1,433名）であり、次いで、毒きのこ（39件、113名）、カンピロバクター（21件、110名）となっている。

原因施設別でみると、飲食店が51件と最も多く、次いで、家庭で48件、旅館10件となっている。

近年の食中毒事件の傾向としては、全国的にもノロウイルスによる事件が多発しており、1件あたりの患者数が増加しており、食中毒の大型化がみられる。



## 2 最近の食中毒事件の事例について

## ◆ 南会津地区の旅館で発生した食中毒事例（公表日：平成27年4月8日）

- 発症年月日 平成27年3月26日～4月6日
- 主症状 嘔吐、下痢、発熱
- 患者数 58名（11都府県）
- 原因食品 旅館で提供された食事
- 病因物質 ノロウイルス
- 行政措置 営業停止 平成26年4月8日から4月10日（3日間）

## ◆ 南会津地区の農産物直売所で販売された「スイセン」による食中毒事例

（公表日：平成27年5月11日）

- 発症年月日 平成27年5月10日～11日
- 主症状 嘔吐
- 患者数 2名（購入者家族）
- 原因食品 スイセン（生産者が、ニラと間違えて、採取した。）
- 病因物質 植物性自然毒
- 行政措置 農産物直売所に対し、自主回収及び入荷・販売時の管理の徹底を指導した。

## ○ 有毒植物による食中毒の予防

## 【有毒山野草による食中毒の予防3原則】

- ①種類が分からない山菜などは、絶対食べない。
- ②新芽や根だけで、種類を見分けることは難しいので注意する。
- ③有毒山野草が誤って混入しないよう注意する。

## 【参考】

### 「スイセン」と「ニラ」の比較について

#### 1 スイセンとニラの写真



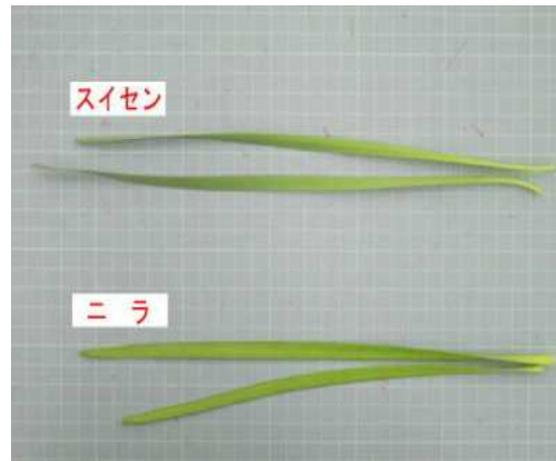
①ニホンスイセンの芽 (有毒)



②スイセンの花 (有毒)



③スイセンの鱗茎 (有毒)



④スイセン (有毒) (上) と  
ニラ (食用) (下) の比較。

#### 2 スイセンの特徴等

(分類) ユリ目、ヒガンバナ科、スイセン属

(生育地) ニホンスイセンは関東地方以西の本州の暖地海岸に生える。園芸用としては広く栽培されている。

(特徴) 園芸用として色や形の異なる多くの種類がある。ニホンスイセンなどの日本種は12月から2月頃、ラッパスイセンなどの西洋種は3～4月頃に開花する。葉はニラ、ノビルによく似ているため間違えやすい。鱗茎は玉ねぎと間違えやすい。

**ニラは、強烈な臭いを放つため、においを嗅げば区別がつく。**

(毒性) ヒガンバナアルカロイド (リコリン、タゼチン等) : ヒトの致死量10g

出典 : ①～③厚生労働省ホームページ (写真提供 : 磯田 進、御影雅幸)  
④長野県ホームページ