

食の安全サポーター情報配信（平成29年4月25日）

食の安全・安心の推進にご協力いただき、厚くお礼申し上げます。今回は、「有毒植物による食中毒」「乳児ボツリヌス症」についての情報を配信します。

【有毒植物による食中毒について】

有毒植物を山菜などと間違えて食べることによる食中毒が全国で多発しています。全国では、過去10年間で有毒植物を原因とした食中毒が200件以上発生し、高齢者を中心に死者も発生しています。岡山県でも、先日、スイセンとニラを間違えて食べたことによる食中毒が発生しました。

【有毒植物による食中毒を予防するために】

- ・食べられると確実に判断できない植物は、「とらない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。
- ・山菜に混じって有毒植物が生えていることもあります。1本1本よく確認しましょう。
- ・家庭菜園や畑などで、野菜と鑑賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ・食用の植物だと思っても、植えた覚えのない植物を食べるのはやめましょう。
- ・野草を食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けてください。



【乳児ボツリヌス症について】

- ・先日、ハチミツを食べたことが原因で、乳児ボツリヌス症を発症した乳児が死亡する事例が発生しました。
- ・乳児ボツリヌス症は、口から摂取したボツリヌス菌が、腸内環境が整っていない乳児（1歳未満）の腸管内で増殖し、毒素を作ることにより起こります。
- ・症状は、便秘、ほ乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化、首のすわりが悪くなる、などです。
- ・ほとんどの場合、治療により治癒しますが、まれに亡くなることもあります。

【乳児ボツリヌス症を予防するために】※ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから！

- ・1歳未満の乳児には、ボツリヌス症の原因食品（はちみつ等）を与えないでください。なお、1歳以上の人にとっては、ハチミツはリスクの高い食品ではありません。
- ・はちみつ以外にも、自家製野菜スープや井戸水が感染源とされた事例も報告されています。

【食品関連事業者の方へ】

- ・ハチミツ及びハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないでください」という情報を、表示などで、消費者に分かりやすく提供するようお願いします。

○厚生労働省のホームページ

（有毒植物）http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html

（乳児ボツリヌス症）<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161461.html>

バックナンバーはこちらから <http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

食の安全・安心おかやま

検索

