

食の安全サポーター情報配信（令和3年12月15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、「自然毒による食中毒」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】

毎年有毒植物の誤食による食中毒が多発しています。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件近く発生し、高齢者を中心に死者も発生しています。岡山県でも、先日、シキミの実を八角と間違えて食べたことによる食中毒が発生しました。

【シキミとは】

シキミは、ハナノキ、シキビとも呼ばれる常緑樹で、秋から冬にかけて星形の実をつけます。

シキミには、有毒成分のアニサチンが含まれており、誤って食べた場合、通常1～6時間の潜伏期間の後に嘔吐、下痢、意識障害、けいれん等を引き起こす場合があります。

シキミの実は、中華料理等に使用される八角と間違えやすいので注意が必要です。



【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。



【ふぐ毒による食中毒について】

～釣ったふぐを家庭で調理していませんか？～

例年、自分で釣ったふぐを家庭で調理し、喫食することによる食中毒事例が報告されています。岡山県でも、昨年3件のふぐによる食中毒が発生しました。

ふぐは種類等によって有毒部位が異なり、同じ種類のふぐでも、個体・季節・地域によって毒量が異なるため、素人が中途半端な知識で調理することは大変危険です。ふぐを自ら調理することは絶対にしないでください。また、釣ったふぐを人にあげたり、人からもらわないようにしましょう。

【ふぐ毒とは】

テトロドトキシンと呼ばれる神経毒です。純粋なテトロドトキシンは無色・無味・無臭で、水に溶けず、加熱及び冷凍しても分解されることはありません。

症状は、食後20分から3時間程度で、唇・指先のしびれや麻痺症状が起こります。重傷の場合には呼吸困難に陥り死亡することがあります。

【岡山県におけるふぐの取扱いについて】

岡山県では、ふぐによる食中毒の発生を防ぐため、「岡山県ふぐ処理等規制条例」を定めており、除毒されたふぐでなければ販売や授与ができません。

また、業としてふぐの除毒ができるのは「ふぐ処理師」の免許を持った人だけです。



○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

（ふぐ）<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/page/detail-97596.html>

食の安全・安心おかやま

検索

