

食の安全ニュース

2009年12月24日発行予定

第46号

原因不明の食中毒が多発！！メニューに養殖ヒラメ・メジマグロ、生なめこが

ここ数年、瀬戸内海沿岸や各地で原因不明の食中毒が多発しています。国（厚生労働省）や各自治体（保健所・衛生研究所）で原因追究に努めていますが、健康障害を起こす原因物質の解明がなされていません。これまでの事件で、症状のあった人は「韓国産の養殖のヒラメ」や「メジマグロ」などを食べています。これらについては専門家の一部ではヒラメトキシン（ヒラメ毒）などといわれています。また、社員食堂で「生なめこ」を食べて食中毒事故が発生しています。原因不明・謎の食中毒について考えます。



ヒラメトキシン（ヒラメ毒）食中毒の判断は？

患者が複数で、共通喫食がはっきりしており、①発病までの潜伏時間が12時間以内(主に3～8時間)②症状は吐気、嘔吐、下痢、腹痛など③回復は比較的早く、予後は良好④患者検便および食品残品からは食中毒起因菌がほとんど検出されない⑤黄色ブドウ球菌やセレウスによる食中毒が疑われるが下痢を呈する頻度が両食中毒に比べて高いということで、喫食メニューの中にヒラメ等養殖白身魚があるものは、ヒラメトキシン？が疑われます。

こんな事件が起きています

- ・08年11月8日、成田のホテル、昼食に七五三の披露宴で19人が、献立にヒラメのにぎり寿司。
- ・09年5月10日、ホテル内日本料理店、日本料理のコース料理を食べた7組23人中、5組10人が、メニューにヒラメの刺身があった。9月27日にも4組11人が、メニューにヒラメの刺身があった。
- ・09年10月14日、飲食店、昼食を食べた3グループ9人のうち8人が、料理にヒラメの刺身があった。
- ・09年11月26日、旅館、ツアー客20人の男女、料理にヒラメやイカの刺し身があった。

09年都内で原因不明の食中毒が9件発生していますが、メニューにヒラメやメジマグロがありました。

生なめこ：なめこおろし、なめこそばで食中毒が

09年9月に都内の社員食堂で「生なめこ」を食べて25人が食中毒になる事件が発生しました。メニューはポークソテー、なめこおろし、ニラ卵とじ、春巻き、海藻サラダ、カレーライス、ラーメンでしたが、「なめこおろし」を食べた人のみが発症している。生なめこは前日に熱湯で2分間茹でて冷蔵庫に保管してありました。

06年5月には「山菜なめこおろしソバ」で42人がおう吐、下痢等の食中毒症状でした。原因はなめこの加熱不足と推定されましたが、特定できませんでした。

謎の食中毒を予防するには

集団給食等では原因が判明するまで、「養殖のヒラメ」や「メジマグロ」は使用しない。「なめこおろし」に使用するのは「缶詰のなめこ」とする。「生なめこ」を使用する場合はしっかりと加熱することなどです。

