

特集 春から注意!

# すぐそばに潜む 食中毒のリスク

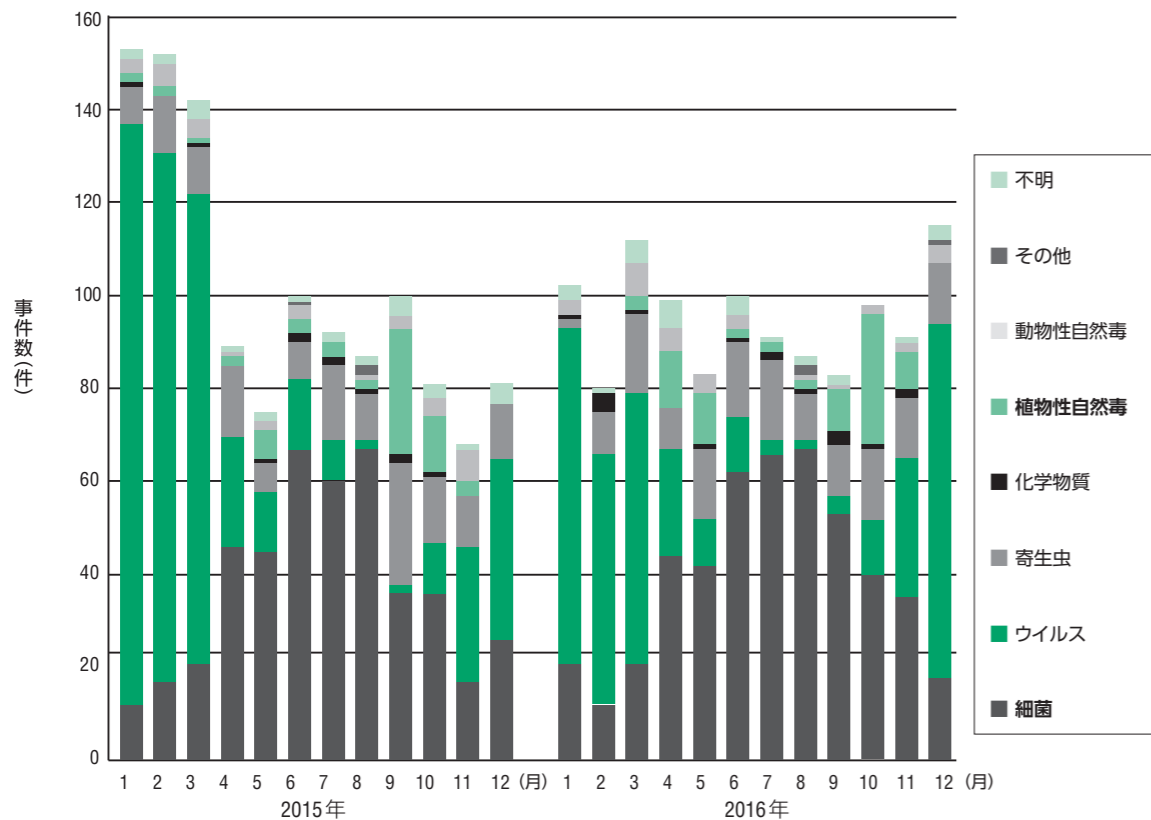
図表1 年次別食中毒発生状況

年次	1999年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年
事件数	2,697	2,247	1,928	1,850	1,585	1,666	1,545	1,491	1,289
患者数	35,214	43,307	25,862	27,629	29,355	28,175	27,019	39,026	33,477
死者数	7	4	4	18	6	5	7	6	7

年次	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年
事件数	1,369	1,048	1,254	1,062	1,100	931	976	1,202	1,140
患者数	24,303	20,249	25,972	21,616	26,699	20,802	19,355	22,718	20,253
死者数	4	0	0	11	11	1	2	6	14

図表2 病因物質別事件数の月別発生状況



スイセン

ニラ

食中毒と聞くと、皆さんは何を思い浮かべますか？食中毒の原因は、細菌やウイルス、自然毒、化学物質、寄生虫などさまざまです。なかでも、春になると有毒植物（スイセン、イヌサフランなど）、夏場には細菌による食中毒が増加します。食中毒は重症化すると、命に関わることも。安心して食事を楽しむためにも、食中毒について考え、正しい理解を深めましょう。

写真提供：消費者庁

るかもしれませんが。実は、食中毒は家庭でも発生しており、菌が繁殖しやすい夏場は特に注意をする必要があります。

次ページからは、有毒植物と細菌のそれぞれの特徴と、食中毒を引き起こさないための方法を紹介します。ぜひ、参考にしてください。

食中毒は、有毒植物を食べたとき以外にも起きます。たとえば、食中

この写真を見てください。よく似ていませんか。右はニラ、左はスイセンです。スイセンは黄色いきれいな花を咲かせるため、公園や道端に植えられることが多く、私たちにとって身近な植物です。実はスイセンは有毒植物で、食べると30分以内に吐き気や嘔吐などの症状が出ます。しかし、見た目がニラに似ているため、間違えて食べてしまう人もいます。このように、有毒植物は皆さんのすぐそばにあるのです。

また、食中毒には飲食店などで発生するイメージを持っている人もい

病原因物質別事件数の月別発生状況を見ると、春は植物性自然毒（有毒植物）、夏は細菌による食中毒が増えることがわかります（図表2）。春はハイキングや登山など、アウトドアを楽しむ人が増える季節。屋外で誤って有毒植物を口にして、食中毒になるケースも少なくありません。

春は有毒植物、夏は細菌に要注意

Introduction

どれくらい知っている？  
食中毒の基礎知識

日本では、どれくらい数の食中毒が発生しているのでしょうか。その現状を紹介します。

毒の原因としては、腸管出血性大腸菌（O157）に代表される細菌、冬場に多く発生するノロウイルスなどのウイルス、フグや二枚貝などの動物性自然毒、ヒスタミンといった化学物質、クドアやアニサキスといった寄生虫があります。

では、1年間に食中毒はどれくらい発生しているのでしょうか。厚生労働省の調査によると、昨年には140件も発生しており、患者数は20253人、うち死者数は14人でした（図表1）。

病原因物質別事件数の月別発生状況を見ると、春は植物性自然毒（有毒植物）、夏は細菌による食中毒が増えることがわかります（図表2）。

春はハイキングや登山など、アウトドアを楽しむ人が増える季節。屋外で誤って有毒植物を口にして、食中毒になるケースも少なくありません。

また、食中毒には飲食店などで発生するイメージを持っている人もい

※ 植物には個体差があります。写真は代表的な個体を示したものではありません。