



生活衛生ニュース

March 2014
Vol. 1 / No.03

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

アジサイの葉などによる食中毒 春先は山菜に注意して

料理や和菓子などには、彩りのため、キクやランの花を始め、各種植物の部位が添えられることがあります。また、他の料理との間仕切りや敷物として、ハラン（葉蘭）や熊笹も良く利用されます。これらの利用は、芸術性の高い調理人の技（わざ）、更には感性に基づく飾りと考えられます。

2008年に茨城県で「アジサイの葉」を装飾用に使用した料理を会食した8名の客が嘔吐、吐き気、めまいの症状を呈する事件がありました。この調理人はアジサイの葉の有毒性を知らずに料理に添えてしまい、また、客もアジサイの葉を大葉（青ジソ）と間違えて喫食したことにより食中毒が発生しました。

これを契機に、厚生労働省は飲食業者に対し、有毒植物を食品とともに提供しないよう喚起しました。それにもかかわらず、2012年に秋田県の飲食業者の提供した弁当を食べた43名中5名が食中毒症状を呈する事件が発生しました。この

時もアジサイの葉が食品の間仕切りに利用され、多くの者は苦みやその硬さから吐き出しましたが、それを摂取してしまった客が被害にありました。この場合も業者はアジサイの葉の有する植物性自然毒の知識を持ち得ませんでした。なお、アジサイの食中毒に係る毒性成分は未だ明らかにされておりません。

その他、飲食業者の知識不足や誤認により多発する植物性自然毒の事故例として、クワズイモ（写真）の提供があります。厚生労働省の調査では、この10年で50人以上の者がこの被害にあっています。クワズイモは、主に四国や九州の南部に多く、観葉植物として栽培されますが、名称の通り食べられないイモです。このイモにはシュウ酸カルシウムが多く含有されることから、これの針状結晶による刺激で、唇のしびれや腫れの中毒症状を起こすとされています。事例の多くは、クワズイモが食用のハスイモやハスガラ（里芋の茎）と誤認されて、みそ汁



クワズイモ

の具や酢の物として調理され、提供されたものです。また、このイモを里芋と一緒に保存して、誤食した事例も多発しています。

さらに、家庭の庭や畑から「ゴボウ」と間違えて採取したチョウセンアサガオの根等を調理・喫食し、口渇、瞳孔散大、意識混濁などの食中毒症状を起こす事故も毎年発生しています。

ところで、野山に自生するトリカブト、バイケイソウ、ハシリドコロなどの山野草を山菜と誤認する事故は、特に春先の芽出し時期には後を絶たず、時には死亡事故を招いています。**表**に誤食しやすい有毒植物とその食用類似植物の例を示しました。中途半端な知識の場合には「自信のないものには手を出さない！口に入れない！」が鉄則です。春先の『山菜採り』には十分に注意してください。

(参考資料)

- 1) 厚労省課長通知：食安監発 0818006 号 (H20.8.18)
- 2) 厚労省 HP：自然毒のリスクプロファイル

表 誤食しやすい有毒植物

有毒植物	食用可能な類似植物
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ
バイケイソウ	オオバギボウシ、行者ニンニク
ハシリドコロ	フキノトウ、サワアザミ
スイセン	ニラ（葉）、ノビル（鱗茎）
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オオバ、アシタバ
イヌサフラン	行者ニンニク、玉ネギ
ダロリオサ	ヤマイモ

ノロウイルスを消毒するポイントは？

効果的な消毒は**塩素系消毒薬と加熱（85～90℃で90秒以上）**



ノロウイルスをやっつけるには？

① 薬剤に強い厄介なウイルス

消毒には、もっばら・塩素系消毒薬（ハイター、ブリーチ、ピューラックスなど）や・次亜塩素酸電解水（酸性電解水）が用いられています。アルコール噴霧は効果が薄いと言われています。

② 熱にも強いウイルス

食材の加熱は、細菌処理（75℃ 1分以上加熱）よりも高い 85～90℃で 90 秒以上の高熱処理が必要です。

③ 乾燥にも強いウイルス

便やおう吐物が乾燥すると、ウイルスが空气中に漂い、それが口に入って感染することがあります。乾燥して飛散しないうちに、できるだけ早く処理しましょう。



塩素系消毒薬の使い方

① 衣類などを消毒するには？

- ・1,000ppm（5%濃度なら50倍）に薄めた塩素系消毒薬に30分程度漬けておきます。その後、普通に洗濯します。他のヒトの洗濯物とは別に洗きましょう。
- ・また、塩素系消毒薬で色落ちする可能性のある衣類などは要注意です。その場合、熱湯で煮沸します。

② トイレ・ドアノブ等の消毒方

法は？

- ・トイレの便座、便器のレバー、ドアノブ、便器のまわりの床や壁、手すり等は定期的に清掃し、1,000ppm に薄めた塩素系消毒薬でこまめに拭きます。
 - ・塩素系消毒薬の欠点は金属製品がサビることです。拭き取る部分の材質が金属の場合は、30分ほど時間を置いてから、水拭きが必要になります。
- ### ③ 食器・調理器具の消毒方法は？
- ・洗剤等で十分に洗浄した後、200ppm（5%濃度なら250倍）に薄めた塩素系消毒薬に5分以上漬けておくか、熱湯（85℃、1分以上）で煮沸します。



絨毯や色落ちする衣類などを傷つけにくい酸素系漂白剤の利用¹⁾²⁾

絨毯や色物は脱色されシミが残って使えなくなる問題がありました。しかし最近、花王から「キッチンワイドハイター（酸素系漂白剤・粉末）」が販売されています。この製品を用いると、消毒効果は塩素系漂白剤よりやや低いものの、脱色の程度が少なくなる利点があります。

また、食器等の消毒にも利用でき、ステンレス製品が錆びにくいなどの特徴もあります。その使い方をまとめましたので、今後のノロウイルスや食中毒菌対策の参考

にしてください。

① 嘔吐した後の絨毯・色物などを消毒する場合 …50倍希釈液

- 1) 「キッチンワイドハイター」約40g…キャップ（1杯約15g）3杯分を
- 2) バケツやペットボトルなどに入れ、水道水2リットルを入れて溶かす。
- 3) 予め、嘔吐物をキッチンペーパーや紙おむつなどで拭き取り、ビニール袋に捨てる。
- 4) 嘔吐場所周辺に、この希釈液をかけて、約30分放置した後、キッチンペーパーなどで拭き取り、ビニール袋に捨てる。
- 5) 使い捨て手袋を裏返ししながらはずしビニール袋に入れた後、内側に触らないようにして、袋の口を結び廃棄する。
- 6) 処理後、よく手洗いし、うがいをする。

② 食器、ふきん、おしぼり、まな板、冷蔵庫などを消毒する場合 …200倍希釈液

- 1) 「キッチンワイドハイター」約40gを
- 2) バケツなどに入れ、水道水8リットルで溶かす。
- 3) 汚れを拭き取った食器、ふきん、おしぼりなどを、この液に約30分漬けて置き後、水洗する。

また、冷蔵庫や取っ手、流しなどの消毒には、この希釈液をタオルにしみこませ拭拭する。

（参考資料）

- 1) ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書；国立医薬品食品衛生研究所，(2009)
- 2) 高木、杉山；医学と薬学 57（3）p311（2007）

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地