

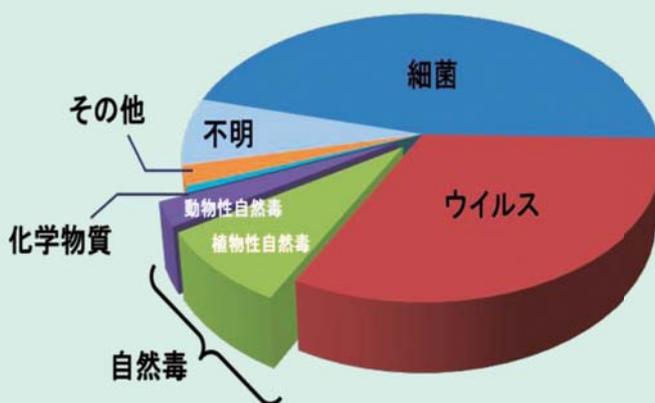
健康 環境 サイエンス

意外に多い天然物中の有害物質による食中毒

右のグラフは、平成22年に発生した食中毒発生件数を原因物質別に示したものです。

最も多いのは細菌によるもので、次いでウイルスが原因の食中毒が続きますが、三番目は、自然毒による食中毒で全件数のおよそ10%を占めています。

自然毒には、毒キノコなどの植物性とふぐ毒のような動物性のものなどがあり、動植物がもともと持っている場合（毒キノコなど）と、食物連鎖で毒を取り込む場合（ふぐ毒、貝毒）や繁殖したカビが産生したカビ毒（アフラトキシンなど）により食品が汚染される場合があります。



食中毒発生件数の原因物質別比率 (平成22年)
厚生労働省食中毒統計資料より
(<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html#4-2>)

環境科学研究所の取り組み

① 流通食品の監視

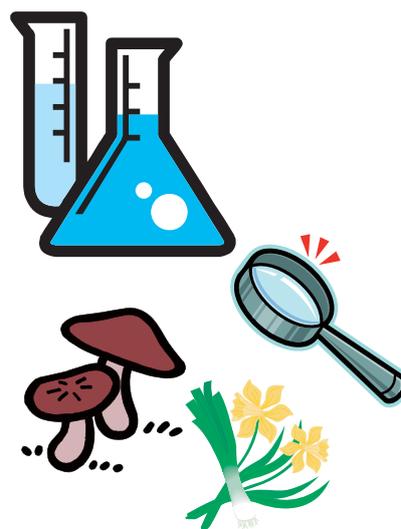
市内流通食品について、カビ毒、貝毒などの自然毒の検査を行っています。

フグ毒（テトロドトキシン）やカビ毒（アフラトキシン）などは、分析機器を用いて原因物質を高感度で測定することができます。

② 食中毒の原因究明

不幸にして健康被害が発生した場合、適切な治療や被害の拡大防止に役立てるため、原因究明を迅速に行う必要があります。

スイセンなどの有害植物の誤食やフグやキノコによる食中毒に際しては、原因となった食材を遺伝子解析を用いて鑑別する検査方法の開発にも取り組んでいます。



(食品保健グループ 仲谷 正、村上 太郎)

3面に平成23年度府市連携環境セミナーの開催案内を掲載しています。