大阪健康安全基盤研究所

OIPH

大安研News ニュース

No.3

2018年11月

大阪健康安全基盤研究所は、日本初の「独立行政法人化した地方衛生研究所」として2017年４月１日に発足しました。当研究所は、府民・市民の皆様に健康に役立つ情報をわかりやすくお届けするために、「大安研ニュース」を発行していきます。

目　次

大安研ニュース　No.3

• 毒キノコによる食中毒にご注意ください …… 1
• ノロウイルス感染症にご注意ください …… 3

毒キノコによる食中毒にご注意ください

（1）　毒キノコによる食中毒の発生時期と発生状況

キノコによる食中毒は、**ほぼ９割が秋（９月～11月）に集中して発生**しています。日本全国で、平成23年から28年までに、年間24～57件のキノコによる食中毒、年間85～166人のキノコ食中毒患者が発生しています。食中毒の原因のほとんどが**食用キノコと間違えて食べた**ことによるものです。

大阪府内では、平成17年、20年及び28年に毒キノコの一種であるオオシロカラカサタケを食べたことによる食中毒が発生しています（※１、２）。

オオシロカラカサタケは夏から秋にかけて公園の芝生や庭、校庭等、人工的な環境の草地に群生する大型のキノコです。もともとは熱帯地方に分布していましたが、温暖化などの影響により近畿各地で広がっています。食べると２時間ほどで下痢・嘔吐などの食中毒症状があらわれます。他にも大阪府内には、**山林や市街地など様々な場所で毒キノコが自生**していますので、誤って食べないようにしましょう。

オオシロカラカサタケ

大阪府内で見られる食中毒を起こす主な毒キノコと症状(※3)

ツキヨタケ
嘔吐、下痢、幻覚痙攣

テングタケ
嘔吐、下痢、縮瞳、発汗、痙攣

ニガクリタケ
嘔吐、下痢、悪寒

クサウラベニタケ
嘔吐、下痢、発汗

（2） 毒キノコによる食中毒にならないために

外見で毒キノコを見分けることは困難です。野生のキノコは**「採らない・食べない・人にあげない」**を守り食中毒の予防に努めましょう。また、秋のキノコ発生時期には路上や道の駅で食用の野生キノコが売られていますが、この中に毒キノコが混入することが時々あるので注意しましょう。

（3） 毒キノコを食べてしまったら

万が一、野生のキノコを食べて体調に異常を感じたら、**直ちに病院を受診**してください。**受診するときは、必ずキノコを食べたことを伝え、食べ残しのキノコや料理を持って行きましょう。**また、キノコ中毒の多くは、数十分から数時間後に症状が現れますが、かなり時間がたってから現れることもあり、毒キノコが原因だと気づかないこともあるので注意が必要です。

（4） 終わりに

今回はキノコの食中毒について解説しましたが、キノコは「いきもの」です。キノコを見かけたら、その姿や生態をじっくり観察してみましょう。キノコの魅力に気づくかもしれません。多くの毒キノコは触る程度での害はありませんが、毒キノコの中には、稀に皮膚びらん性の物質を持つもの（カエンタケ等）もあるので、直接触れることには注意しましょう。

（食品化学１課）

カキシメジ
頭痛、嘔吐、下痢

カエンタケ
発熱、嘔吐、下痢、手足のしびれ
（死に至ることもある）

ニセクロハツ
嘔吐、下痢、全身筋肉痛
（死に至ることもある）

スギヒラタケ
急性脳症
（死に至ることもある）

※１：大阪市健康局，毒キノコの食中毒に注意
<http://www.city.osaka.lg.jp/kenko/page/0000018986.html>
※２：大阪府健康医療部，毒キノコによる食中毒にご注意
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyuudoku/kinoko.html>
※３：厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」もあわせてご参照ください。
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/poison/index.html>

ノロウイルス感染症にご注意ください

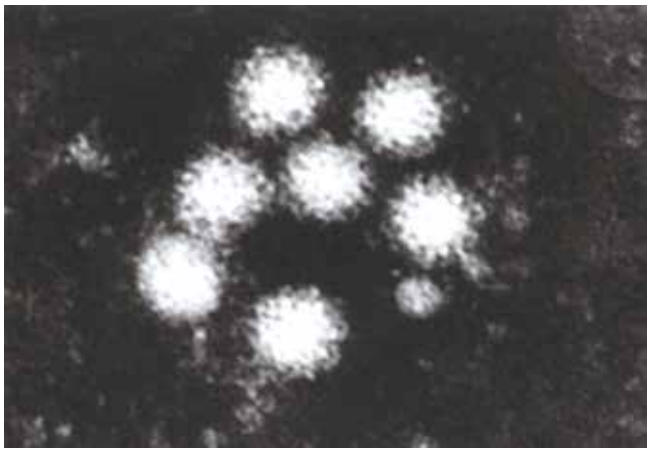
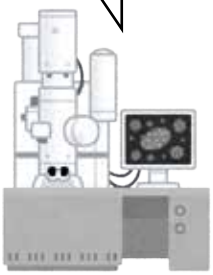


図１　ノロウイルス　電子顕微鏡写真

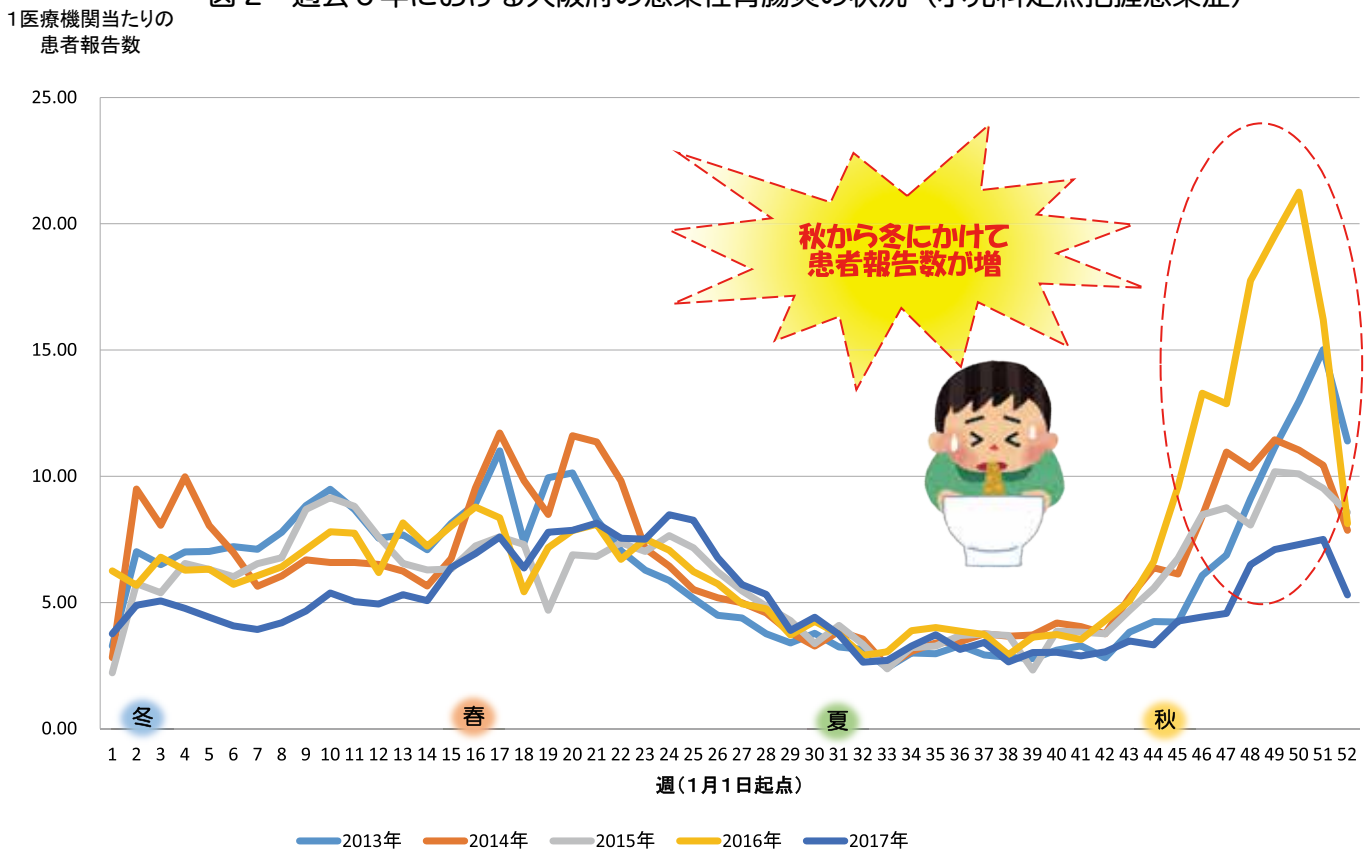


（１）　ノロウイルス感染症とは

ノロウイルス感染症とは、ノロウイルスによって嘔吐、下痢などの症状が現れる感染症のことをいいます。ノロウイルスの粒子は、直径30～38nm（ナノメートル：10億分の１m）の正二十面体で、32個のコップ状のくぼみのある球形です（図１）。

ノロウイルス感染症は、わが国において、**秋から冬にかけて全国的に流行**するため、その季節に**嘔吐、下痢などの症状が現れた場合、ノロウイルス感染症にかかっている疑い**があります。実際に、2016年の秋冬季は、小児を中心にノロウイルス感染症を原因とした感染性胃腸炎が集団発生し、患者報告数が増加しました（図２）。

図２　過去５年における大阪府の感染性胃腸炎の状況（小児科定点把握感染症）



（2）　ノロウイルス感染症の特徴

ノロウイルスの感染経路としては、（ｉ）ウイルスに汚染した食品（飲食店、ホテル、旅館などで提供される料理、仕出し弁当、給食など）や水（飲料水、氷菓子、プールの水など）の飲食、（ii）ヒトからヒトへの接触、（iii）汚染物表面や吐瀉物由来飛沫による粉塵感染などが挙げられます。経口摂取後には、小腸（空腸、回腸）上皮細胞に感染し、おおよそ 40 ～ 48 時間の潜伏時間を経て発症します。

ウイルス粒子は、口腔内に 10 ～ 100 個入るだけで感染が成立することが分かっており、**人の密集する閉鎖空間では集団感染が頻繁に発生**する恐れがあります。過去には、食品産業、医療施設、高齢者施設、教育施設、クルージング客船内などで集団感染が発生し、経済的に甚大な被害をもたらしました。

ノロウイルスに感染すると、発熱、嘔吐、下痢などの症状が起きますが、それらは致死的ではなく、数日の経過で自然に回復することがほとんどです。しかしながら、小児や免疫が低下した高齢者では重篤化し、さらに、高齢者では、嘔吐物が気管に詰まり窒息死するケースも毎年、報告されています。

（3）　ノロウイルスの消毒について

ノロウイルスは、外部環境に安定なウイルスで、アルコール、石鹸等での感染対策だけでは不十分です。ノロウイルスには、**次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効**と言われています。次亜塩素酸ナトリウムは、市販の「家庭用塩素系漂白剤（濃度約５％）」に含まれているので、これを使用した消毒方法をご紹介します。

まず、皮膚を保護するために、ゴム手袋を必ず着用してください。ドアノブや廊下は、キャップ２杯（キャップ１杯が約５ml の場合）に水 2.5 L で薄めた液を用いて、ペーパータオル等で拭きとるようにしましょう。また、患者さんの嘔吐物や便の場合には、キャップ２杯に水 500 ml と少し濃い配分にしましょう。水の計量は、ペットボトルなどを使用すると便利です。

（ウイルス課）

府民・市民の皆様に健康に役立つ情報を直接お届するために「大安研メルマガ」の配信を７月よりスタートしました。

配信は月１回の予定です。

<http://www.iph.osaka.jp/s005/010/040/020/20180314185146.html>

ＱＲコードを読み込んでかんたん登録！

◀大安研メルマガ登録案内ＱＲコード

過去のピックアップ記事

◆ 生サンマにいるアニサキス（寄生虫）に要注意
<http://www.iph.osaka.jp/s009/20180927131115.html>

◆ ご存知ですか？液体ミルク
<http://www.iph.osaka.jp/s011/20180723153934.html>

◆ 体験型イベント「これで君も研究員　大安研を体験しよう！」
<http://www.iph.osaka.jp/li/070/event_20180804.html>

発行者　地方独立行政法人 大阪健康安全基盤研究所

〒537-0025 大阪市東成区中道 1-3-69　TEL 06-6972-1321
E-mail webmaster@iph.osaka.jp
ホームページ　http://www.iph.osaka.jp/

詳細はホームページにも掲載しています。