

食中毒の発生について

令和4年4月13日
新潟市保健所食の安全推進課

発生概要	<p>令和4年4月12日（火）午後11時頃、市内の医療機関から「ヒメザゼンソウが原因と思われる食中毒の症状を呈している患者2名を入院させる」旨の連絡が新潟市保健所にあった。</p> <p>患者は4月12日に当該野草を自ら採取し、午後6時頃加熱して喫食したところ、喫食後にすぐに強い異味を感じ、喉のしびれ等の症状がみられたため、市内の医療機関を受診、入院した。</p> <p>調査の結果、残品がヒメザゼンソウであると鑑別されたこと、医師から食中毒である旨の届出があったこと、発症までの潜伏期間や症状がヒメザゼンソウによるものと一致したことから、新潟市保健所はヒメザゼンソウを原因とする食中毒（家庭内）であると断定した。</p> <p>なお、現在、患者は快方に向かっており、既に退院している。</p>					
	患者等の状況	摂食者数	2名		患者数	2名（50代男性・80代女性）
		治療を受けた者（入院した者）	2名（2名）			
		症状	喉のしびれ			
原因施設	自宅					
原因食品	ヒメザゼンソウ 自宅にて加熱して喫食					
検査	検 体			検 査 項 目		
	/			/		
食中毒発生状況（年）	4月13日現在※		昨年同時期		備考 ○この記事に関する問い合わせは、本日午後5時30分までとさせていただきます。 問合せ先：新潟市保健所 食の安全推進課 担当：植木 TEL 025-212-8000	
	県内	市内	県内	市内		
	発生件数	7件	1件	3件		0件
患者数	22名	2名	33名	0名		

※県内及び市内とも本事件を含む。

ヒメザゼンソウによる食中毒にご注意ください

この時期、ウルイ（オオバギボウシ）と間違えて、ヒメザゼンソウやバイケイソウの誤食による食中毒が発生しやすくなります。

報道機関の皆様におかれましては、以下の点について広く周知していただけますようお願いいたします。

食用の野草と確実に判断できない植物は

絶対に

採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！

◎家庭菜園や畑などで、野菜と観賞用植物を一緒に栽培するのはやめましょう！

◎山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、1本1本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

【ヒメザゼンソウ（有毒）】

有毒成分はシュウ酸カルシウム。

摂食後すぐに、口のしびれ、悪心、嘔吐、下痢、麻痺、皮膚炎などの症状を呈する。芽生えたばかりの若い葉が山菜のウルイ（オオバギボウシ）と似ているため、注意が必要です。開いた成葉は特徴がはっきり出るため、開いた葉を選んで確認してください。

【参考】

厚生労働省 自然毒リスクプロファイル（ヒメザゼンソウ 詳細版）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082146.html>

厚生労働省 有毒植物に要注意

<https://www.mhlw.go.jp/content/000925854.pdf>