

化学物質による食中毒について



毎年、厚生労働省が発表する『全国食中毒発生状況』は、病因物質別について細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質自然毒、その他と不明の7種類に分類しています。このうち化学物質は、アレルギー様食中毒を呈するヒスタミンをはじめ放射性汚染物質、銅、スズ、水銀、亜鉛、鉛等の重金属、農薬、次亜塩素酸Na、亜硝酸塩、過酸化水素、合成洗剤、ニコチン酸、変敗した油脂、食品添加物等、多岐にわたり、事故の多くは誤使用や過失により起こされています。

そこで2019年～2023年の5年間で発生した化学物質が原因の食中毒44件患者数802人(死亡0)中ヒスタミンが原因の31件患者数753人を除く13件患者数49人の事例を挙げ、傾向と予防対策等を述べたいと思います。

年度	件数	患者数	原因食品(原因物質)
2019	1件	1人	カフェオレ(①アルカリ性洗剤):1人
2020	3件	15人	1)飲料水(塩素性漂白剤):1人 2)イオンドリンク(②銅溶出):13人 3)水(次亜塩素酸Na):1人
2021	5件	17人	1)人工乳(③亜硝酸態窒素):10人 2)自家製飲料(次亜塩素酸Na):1人 3)水(次亜塩素酸Na):2人 4)水(次亜塩素酸Na):2人 5)水(次亜塩素酸Na):2人
2023	4件	16人	1)コーヒーシェイク(次亜塩素酸Na):2人 2)水(次亜塩素酸Na):1人 3)水(次亜塩素酸Na):10人 4)水(次亜塩素酸Na):3人
合計	13件	49人	アルカリ性洗剤:1件1人、銅溶出:1件13人、 次亜塩素酸Na:9件24人 亜硝酸態窒素:1件10人、塩素性漂白剤:1件1人

①アルカリ性洗剤:誤飲すると腐食作用により口内、咽喉、食道、胃に障害による痛み等の障害を起こします。

②銅溶出:水道水から生じた銅を含む水アカ(アルカリ性)が長期間、ヤカン内面に膠着し、それがイオンドリンク粉末(酸性)と化合、中和されて析出した銅がイオンドリンク中に移行したもので頭痛、吐き気、めまい等の症状を発します。
本事例については弊社、【通巻19号(第2巻10号)】2020年10月刊行の『食品衛生ニュース(酸性飲料に溶出した銅が原因による食中毒発生について)』をご参照下さい。

③亜硝酸態窒素:種々の窒素化合物が酸化されて生まれた最終産物で、飲料水等を通して摂取され、血液、尿、唾液中に移行し、一部は消化管内の微生物によって還元され亜硝酸態窒素となります。これが血液中に移行した場合、**ヘモグロビン**と反応し、酸素運搬機能のない**メトヘモグロビン**を生成して**メトヘモグロビン血症**となり、チアノーゼの症状を呈します。2021年10月群馬県前橋市の病院で入院中の乳児10人が貯水槽(水質には問題なし)の水で溶いた人工乳で発症しました。

◆予防対策等について◆

上記の3件を除く10件の事例は、誤飲するとノドの痛みや胃痛等の症状を呈する次亜塩素酸Naが9件とほぼ同様な症状を起こし次亜塩素酸Naが主成分である塩素性漂白剤が1件でした。『全国食中毒発生状況』や各自治体のホームページ以上、さらに詳細な経緯を知ることは出来ませんが、**何れも調理場内に置かれてあって、容器に品名が記されていないものや消えてしまった原液、若しくは水等で希釈されたものの誤飲が原因だったと推察されます。**

①のアルカリ性洗剤を含め、使用の際、第三者もその内容物が何か容易に分かるよう容器に明記しておくことが重要です。これまで多発した誤飲事例としてピッチャーやポット等の内部を希釈若しくは原液の次亜塩素酸Na液で殺菌中の液体を第三者が客に飲用として提供し食中毒にまで至ったことが挙げられます。現場では、このように従業員相互間の業務引継ぎが不十分で重大な事故にまで発展し得ることを知っておかなければなりません。

