

## 福井県衛生環境研究センター活動報告 概要

発表演題名	毒キノコによる食中毒の検査法の確立
発表学会名	第59回全国衛生化学技術協議会年会
発表者名	野田 拓史（保健衛生部）
開催場所	国立医薬食品衛生研究所、Shimadzu Tokyo Innovation Plaza
発表日時	令和4年10月31日（月）～11月1日（火）
発表内容	<p>従来、毒きのこが原因と疑われる食中毒発生時には喫食者からの聴き取り調査や専門家による残品の形態学的観察により原因を推定してきたが、残品が調理加工済であった場合などは鑑定不能となることが想定される。そこで、食中毒の原因となりやすい主要な毒きのこ 11 種を遺伝子により同定する方法（遺伝子検査法）および毒きのこ由来の 9 種の有毒成分を分析する方法（有毒成分検査法）を新たに確立し、調理加工品や吐物への適用可能性について検討した。</p> <p>検討の結果、一般的な調理加工品については、遺伝子検査法および有毒成分検査法どちらも原因の推定に有効であることが示された。また、有毒成分が調理により全体へ拡散するため、調理加工品にきのこ断片が残っていない場合でも煮汁などの残品から、有毒成分を検出できる可能性が示された。</p> <p>吐物については、胃液との接触時間が短い場合は検査可能であることが示された。しかし長時間経過すると、DNA の断片化が進行することにより遺伝子検査法による判定が困難になること、胃液により有毒成分が分解されて検出濃度が低くなることが示されたことから、早期の検査が重要であると考えられた。</p> <p>また、令和元年および令和3年に発生した4件の食中毒発生時には、調理加工品等について検査を行い原因を特定することができた。</p>