

103-124

問題文

食中毒に関する記述のうち、正しいのはどれか。2つ選べ。

1. 蜂蜜にはボツリヌス菌の芽胞が含まれることがあるため、腸内細菌叢が未熟な乳児が蜂蜜を摂取すると、ボツリヌス症を発症し、呼吸困難や呼吸停止に陥ることがある。
2. 生魚摂取により生じるクドアやアニサキスなどの寄生虫による食中毒は、生魚を長時間冷凍しても防ぐことはできない。
3. ジャガイモの芽や皮の部分に多く含まれるソラニンやチャコニンは熱に不安定なため、加熱処理によりこれらによる食中毒を防ぐことができる。
4. イヌサフランの球根にはコルヒチンが含まれるため、誤食すると呼吸不全等を起こし死に至ることがある。
5. シガテラの原因となる魚類は主に熱帯から亜熱帯にかけて生息しているため、我が国ではシガテラ発症の報告はない。

解答

1, 4

解説

選択肢 1 は、正しい記述です。

選択肢 2 ですが

クドアは、ヒラメに寄生する寄生虫です。冷凍で病原性を失います。アニサキスは海産動物に寄生する寄生虫です。やはり、冷凍で病原性を失います。従って、選択肢 2 は誤りです。

選択肢 3 ですが

ソラニンやチャコニンは耐熱性です。じゃがいもを茹でても、芽や皮をとっていないと残留します。熱に不安定ではありません。よって、選択肢 3 は誤りです。

選択肢 4 は、正しい記述です。

選択肢 5 ですが

沖縄県を中心に毎年数件～数十件の報告が見られます。よって、選択肢 5 は誤りです。

以上より、正解は 1,4 です。