

●イシナギの肝臓の取扱に関する食品衛生法第4条の解釈について

食品衛生関係法規集② P. 2908



昭和35年8月9日
公環発第25号

問 イシナギの肝臓による食中毒様疾患は、東京都内においては別紙のとおり去る昭和31年以来たびたび発生しているが、これの取扱いについては、明確に人の健康を害う虞があるので、製薬の原料として扱う他はすべて同法第4条第2号に該当するものとして処置してよろしいか。

(別紙)

イシナギの肝臓による食中毒様疾患について

イシナギ及び或る種の魚の肝臓により、皮膚の落屑と極めて激しい頭痛をともなう食中毒様疾患があることは、去る昭和31年暮に都内で発生した際に、疫学的所見を報告（Vol. 110 No. 3 日本獣医師会雑誌及び1957. 3 食品衛生研究）したが、本年に入り、メヌケにより4月15日杉並区高円寺で一家4名が発病、更に6月21日には北多摩郡田無町で3世帯9名がイシナギにより発病した。これよりみて、イシナギ及び一部の魚の肝臓で、特異な食中毒様疾患を起すことは間違いない。

1 イシナギの場合

イシナギはハタ科の *Stereolepis ischinagi* で、体長1～2m、60～80kgに及び、その肝臓には高単位ビタミンAを含有し1500000 I. U/gに及ぶものもあるといわれる。

元来製薬原料として賞用され、市場に内臓つきで入荷することは稀とされていたが、最近東京の中央市場に大量に入荷するようになった。

本都としては、去る5月24日、新聞、ラジオを通じ都民に警告を発し、原因の究明については去る6月13日関係機関の専門家を招いて協議した。しかしながら現状においては、決定的な結論を得ず、食用を禁止する以外にはない。

イシナギの肝臓による本症の主たるものは次のとおりである。原因食品はいづれも充分煮られたもので極めて耐熱の毒性物質と考えられ、その毒性はかなり強いと思われる。原因食品は20g前後若しくは拇指大位のもので中、軽症、刺身大の2～5切位で中～重症症状を呈する。従って1匹の本魚の肝臓で、10人以上のものが発症し得る毒性を有する。

食後5～12時間位で、激しい頭痛（ほとんど他にみられぬ位）に初まる。発病後、重症者は嘔吐、下痢をともなうものが一部にあるが、発熱と共に必発ではないようである。重軽症者の差は頭痛の継続（1～6日）、皮膚、口腔粘膜の落屑及び炎症の差にあり、死亡することはないと思われる。一般に頭痛に引き続き顔面の浮腫、上半身又は全身の紅潮、熱感、若しくは圧迫感がある。落屑は第2～第3病日に初まり、顔面より上下に初まる。急性症状の経過が長いほど皮膚の落屑が全身に及び完全に落屑するには、3週～4週を要するものがあるが、軽症者は顔面のみにとどまり、発病後3～5日で全治する。口腔粘膜の炎症、口唇、舌、口腔内の乾燥があり重症者にあつては、口周のひび割れがはげしく、会話、飲食の開口困難を来す。このような場合顔面の浮腫はげしく、眼瞼垂下し様相一変する。

皮膚の落屑は乾性表皮の広面積（1枚が10cm²位に及ぶ場合もある）で手、足の裏の如き場所を除き極めて薄い。膿水泡をともなうものはないが、今回の中症患者1名に全身水泡性落屑をみるものがあったのは、過去34例中1例のみである。いづれも落屑に際し、自覚症はない。

2 その他の肝臓

本年4月15日に発生したメヌケによる場合も、ほぼ同様で頭痛に引きつづき上半身熱感、顔面浮腫、第2病日より皮膚が落屑したが、イシナギほどその症状は顕著でないようである。このほか、サワラのほか、サイ、マグロその他の魚肝臓、又北極熊、アザラシ、イワシクジラ等によっても同様発症し得る。

3 原因

病因物質はビタミンAとその過剰摂取とも考えられるが、一般的に急性症状を呈する点、他に特に皮肢毒ともいふべき或る種の毒性物質が肝臓、若しくは、肝油内に存するものとも考えられる。現在までにこの研究は、ほとんど手がけられておらず、ただ本都において10400 I U—VAのイシナギの肝臓を中型犬に与え、約2週間の観察において、全く変化を認めない。これより考えて、他の毒魚の如く毒性も個体差があるか、犬には感受性がないかのいずれかとも考えられる。

4 白子（精巢）の毒性

現在までに判明した範囲では此の種疾患の原因食品は、いずれも肝臓であるが、今回の原因食となった魚の白子を食べた3世帯7名について調べたが、食後4日後に到るまで、本症特有の症状及び発病を認められない。

摂取量は拇指大切身1～5切を吸物種子として食べているので、白子の毒性はないとみられる。

又肉は、いずれの場合も異常ない。

答1 当該品は食品衛生法第4条第2号に該当するものと解すること。

2 従って、今後当該品が食用に供せられないことがないよう販売その他について十分なる処置をされたいこと。

⬢ 戻る

(c)copyright chuohoki publishers 2005