

アンゴラにおける食中毒（下肢筋力低下・死亡例）発生について

ポイント

- アンゴラ保健省より、Konzo病（下肢筋力低下など）に似た食中毒患者が増加しているとの報告があり、死亡例が2例含まれています。
- 原因はキャッサバ等の葉に含まれるシアン化合物、農薬、殺虫剤などの化学物質と言わっています。
- 腹痛、嘔吐、歩行困難、などを示した場合は、医療機関へ早めの受診をお勧めします。

本文

1 11月6日(水)、アンゴラ保健省は、Konzo病（下肢筋力低下などを特徴とする）に似た兆候を示す食中毒の症例が増加していると発表しました。その中には2名の死亡例が含まれます。

2 キャッサバやその葉に含まれる、農薬、殺虫剤、シアン化物を摂取することによって起こると言われており、症状は腹痛、嘔吐、頭痛、めまい、構音障害、歩行困難、平衡感覚障害などがあります。在留邦人の皆様、アンゴラへの渡航・滞在を予定されている方及び滞在中の方におかれましては、ご自身と周囲の方々のために以下の食中毒予防対策を参考にして下さい。

3 食中毒予防対策法（アンゴラ保健省発表）

（1）キャッサバ、サツマイモ、ピーナッツなどは、いかなる場合でも生で食べないでください。これらの食品は、調理前に熱湯で洗い、その後に摂取する必用があります。

- （2）キヤッサバを調理する場合は、沸騰したお湯で 50 分以上必要です。小麦粉、コーンミール、その他の用途に使用されるキヤッサバは、乾燥させる前に少なくとも 3 回以上の水洗いを行ってください。
- （3）生食用のキヤッサバを調理する際に出る煮汁は、必ず廃棄し、再利用しないでください。
- （4）キヤッサバの葉やサツマイモの茎は、調理前に沸騰したお湯に 25 – 30 分浸してください。
- （5）野菜を生で食べる場合は、沸騰したお湯で丁寧に洗うか、1 リットルの水に対して 5 滴の漂白剤を加えた水で処理して下さい。
- （6）食事の準備や食事前には、石鹼と水で丁寧に手を洗ってください。
- （7）原産地が不明や野菜や信頼性の低い野菜の摂取は避けてください。
- （8）子供は食中毒の影響を受けやすいため、特に注意をお願いします。