

有毒植物にご注意

HACCPとらのまき その15

R5.3.23 食品監視センター作成

HACCPに沿った衛生管理の実施にあたって、取り扱っている食品の情報を把握しておくことは大変重要です。

有毒植物による食中毒防止のため、食品等事業者の皆様には市場に入荷する食品に対する検品の重要性を再確認の上、衛生管理の向上に努めて頂きますよう引き続きよろしくお願い致します。

衛生管理の重要ポイントを再確認しましょう。

検品

伝票や外観などを確認 

荷口毎のサンプリングにより以下の項目を実施

- 種類
 - 数量
 - 等級
 - 品質
 - 異物の有無
 - 表示（名称・原産地・解凍の場合はその旨）
 - 容器包装
 - 保冷状態（温度管理が必要な場合）
 - 添加物表示（防ばい剤を使用している場合）
- ：伝票と相違ないか
- ：鮮度・カビ・傷み・臭い・色調など
- ：異物混入（虫・木片・金属片など）
- ：外箱に破損や汚れがないか

？有毒植物の混入はないか
？放射性物質の出荷制限等の対象品目・区域からの出荷ではないか

✓商品に問題があった場合 

- ・他の商品と区別して所定の場所に保管する。
- ・責任者へ報告し、伝票等に記録する。→対応の経過の記録。
- ・仕入元に連絡して原因を確認する。

< 有毒植物による食中毒発生状況 >

(平成24年～令和3年)

表の上記3つは、実際に宮城県内でも食中毒が発生しています！

植物名	間違いやすい植物の例 (「自然毒のリスクプロファイル」より)	事件数	患者数	死亡数
バイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	19	41	0
チョウセンアサガオ	ゴボウ、オクラ、モロヘイヤ、アシタバ、ゴマ	11	30	0
イヌサフラン	ギボウシ、ギョウジャニンニク、ジャガイモ、タマネギ	19	26	11
スイセン	ニラ、ノビル、タマネギ	62	195	1
ジャガイモ	※親芋で発芽しなかったイモ、光に当たって皮が うすい黄緑～緑色になったイモの表面の部分、芽が 出てきたイモの芽及び付け根部分などは食べない。	17	280	0
クワズイモ	サトイモ	19	42	0
トリカブト	ニリンソウ、モミジガサ	9	17	3
コバイケイソウ	オオバギボウシ、ギョウジャニンニク	4	9	0
ヨウシュヤマゴボウ	ヤマゴボウ	4	4	0
観賞用ヒヨウタン	ヒヨウタン	3	20	0
ハシリドコロ	フキノトウ、ギボウシ	2	3	0
キダチタバコ	カラシナ、カラシ	1	3	0
ユウガオ	ヒヨウタン ※まれに高ククルビタシン含量のユウガオによる 中毒もある。苦みの強いものは摂食しない方がよい。	3	9	0
スノーフレーク	ニラ	2	5	0
ヒガンバナ	ニラ、ノビル、タマネギ	1	2	0
タガラシ	セリ	1	1	0
その他(タマスダレ、ヒメザゼンソウ、グロリオサ等)	※グロリオサ	19	37	1※
合計(内 不明数を含む)		201 (5)	749 (25)	16 (0)

厚生労働省HP 自然毒のリスクプロファイル

ご参照ください

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html