

2023. 7. 13

## 植物性自然毒（キノコ除く）による食中毒を知っていますか？

県内では山菜と間違えて有毒植物を食べたことによる食中毒が発生しています。また、6月から7月にかけてジャガイモを原因とする食中毒も発生しています。

### 有毒植物による食中毒防止のポイント】

- ◎よくわからない植物は、絶対に  
「採らない、食べない、売らない、人にあげない」
- ◎食べられる山菜や野草の「特徴を完全に覚える」
- ◎スイセンなどの身近な植物をむやみに食べない

《有毒植物に要注意（厚生労働省ホームページ）》

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yuudoku/index.html)

《その植物、有毒かも?!（厚生労働省ホームページ）》

<https://www.mhlw.go.jp/content/001084446.pdf>



[https://youtu.be/VBmth\\_5qdgE](https://youtu.be/VBmth_5qdgE)

（松本市公式チャンネル）

### ジャガイモによる食中毒防止のポイント】

育て方や収穫後の管理の方法が適切でないと、天然毒素（ソラニン、チャコニン）を多く含むジャガイモができてしまうことがあります。

- ◎ジャガイモに芽があれば、そのまわりの部分も含めて取り除きましょう。
- ◎皮に緑色の部分があったら、皮を厚めにむき、緑色の部分の周りもしっかり皮をむきましょう。
- ◎ジャガイモは、暗くて涼しい場所に保管しましょう。

《ジャガイモによる食中毒を予防するために（農林水産省ホームページ）》

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>



<https://youtu.be/SjJfEMJm-50>

（松本市公式チャンネル）

#### ● 内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
（電話:026-235-7155 FAX:026-232-7288 電子メール:shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口