

2008.7.7

## ≒どこでも食品衛生掲示板≒

### アジサイは有毒です。 食べない（提供しない）ようにしましょう。

先月（6月）、2カ所の飲食店（茨城県内、大阪府内）でアジサイの葉を食べたことによる食中毒が発生しました。2事例とも飾りとして料理に添えられていたものですが、アジサイは有毒であるため厚生労働省もホームページで注意を呼びかけています。

次のポイントに注意して有毒植物による食中毒を防ぎましょう。

#### 飲食店等の食品事業者の方へのお願い

「料理に添える」など利用者が誤って食べてしまう可能性がある形態での提供はやめましょう。

県民の皆様へのお願い

アジサイは有毒です。食べることはやめましょう。

（アジサイの毒性について）

葉などに青酸配糖体を含み、食べると嘔吐、昏睡等の症状が起こります。

（参考 厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/080701-1.html>

#### 有毒植物による食中毒防止のポイント

身近な植物でも、スイセン、スズラン、フクジュソウ、レンゲツツジなど有毒成分を含むものがあります。食べたことのない植物をむやみに食べることは、やめましょう。

よく分からない植物は、「絶対に採らない、食べない、人にあげない」（新芽や根だけで、種類を見分けることは困難です。）また、専門家の指導などにより、正しい知識・鑑別法をマスターしましょう。

（長野県では薬草（山野草）に関する知識の豊富な方を「薬草指導員」として登録しています。「薬草指導員」については、最寄りの保健所へお尋ねください。）

もし、中毒だと思ったら、すぐに医師の診断を受けましょう。その際、食べたものが残っている場合は、受診の際に持参してください。

#### 内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品・生活衛生課

（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp）

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口