ーピックス

有毒植物の誤食に注意!!

食品担当

「食べても大丈夫?」

食用と思って食べた植物に毒があり、 食中毒となる事例が発生しています。





(コルチカム)

写真出典: 平成28年4月13日消費者庁NewsRereas http://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/release/pdf/160413kouhyou_1.pdf 平成30年4月に、国内で、 ギョウジャニンニクと間違えてイヌサフラ ンを食べてしまい、死亡した事例がありま した。

食用の植物は、観賞用の植物と区分けして 育てましょう。

有毒植物は、雑草として家庭菜園にまざれ ることもあります。雑草をこまめに取り除 きましょう。

野草は、見分ける自信がないものは 食べるのをやめましょう。

<食用と間違いやすい有毒植物の例>

イヌサフラン

嘔吐、下痢、皮膚の知 覚滅退、呼吸困難。 重症の場合は死亡する こともある。

【間違えやすい植物】

- ・ギョウジャニンニク ・ボボウシ と類似。
- (球根) ・ジャガイモ
- ・タマネギ など

スイセン ゑび





【中毒症状】

食後30分以内で 吐き気、嘔吐、頭痛など。 (スイセンでは、悪心、下痢、 流涎、発汗、昏睡、低体温など もある。)

【間違えやすい植物】

・ニラ など (スイセンは、ノビルやタマネギ にも間違われやすい)

トリカブト



【中毒症状】

食後10~20分以内で、 口唇、舌、手足のしび れ、嘔吐、腹痛、下痢、 不整脈、血圧低下、け いれん、呼吸不全に 至って死亡することも

【間違えやすい植物】

- ・モミジガサ など

ヒメザゼンソウ





【中毒症状】

食後すぐに唇のしびれ、 口腔内の腫れ、胃痛な どをおこす。

【間違えやすい植物】

・オオバギボウシ(ウ ルイ) など

出典:厚生労働省ホームページ「有毒植物による食中毒に注意しましょう」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/yuudoku/index.html



野草を食べて体調が悪くなったら すぐに医師の診察を!

川崎市健康安全研究所では食中毒の原因究明検査を行っています。