

身近な食品衛生

食

中

毒



を

防ぎましょう!

食中毒予防の 三原則

1 につけない



2 増やさない



3 やっつける



基本は手洗い!



食用と間違えやすい有毒植物に注意しましょう 有毒です 食べないで

スイセン・スノーフレーク

スイセン



(スノーフレーク
スイセン)



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（りゅうぜん）、
発汗、昏睡、低体温などもあります。

間違えやすい植物

ニラ、ノビル、タマネギ など

イヌサフラン

葉



球根



中毒症状

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもあります。

間違えやすい植物

《葉》 ギョウジャニンニク・ギボウシ
《球根》 ジャガイモ・タマネギ など

食用と判断できない植物は「採らない、食べない、売らない、人にあげない」 出典：厚生労働省パンフレット

「カシューナッツ」のアレルギー表示が義務になりました

健康危害の発生を防止する観点から、容器包装された加工食品には、特定原材料が原材料に含まれている場合はその旨の表示が義務づけられています。

特定原材料(表示義務)9品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、**カシューナッツ**



特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)20品目

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、**ピスタチオ**、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※令和8年3月改正

特定原材料に「カシューナッツ」が追加、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」が追加、経過措置期間は令和10年3月末まで

身近な食品衛生

食中毒を防ぎましょう!



食中毒予防の三原則



食用と間違えやすい有毒植物に注意しましょう 有毒です 食べないで

スイセン・スノーフレーク

スイセン



スノーフレーク
スズランスイセン



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（りゅうぜん）、
発汗、昏睡、低体温などもあります。

間違えやすい植物

ニラ、ノビル、タマネギ など

イヌサフラン

葉



球根



中毒症状

嘔吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難。
重症の場合は死亡することもあります。

間違えやすい植物

《葉》 ギョウジャニンニク・ギボウシ
《球根》 ジャガイモ・タマネギ など

食用と判断できない植物は「採らない、食べない、売らない、人にあげない」 出典：厚生労働省パンフレット

「カシューナッツ」のアレルギー表示が義務になりました

健康危害の発生を防止する観点から、容器包装された加工食品には、特定原材料が原材料に含まれている場合はその旨の表示が義務づけられています。

特定原材料(表示義務)9品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、**カシューナッツ**



えび



かに



くるみ



小麦



そば



卵



乳



落花生



カシューナッツ

(ピーナッツ)

特定原材料に準ずるもの(表示を推奨)20品目

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、
ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、**ピスタチオ**、豚肉、マカダミアナッツ、
もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※令和8年3月改正

特定原材料に「カシューナッツ」が追加、特定原材料に準ずるものに「ピスタチオ」が追加、経過措置期間は令和10年3月末まで