



北海道にも春がやってきました。現在、「新型コロナウイルス感染症」感染拡大防止のための「北海道」における緊急事態措置として、外出自粛の要請等が求められるなど、例年どおりに季節を感じることは少ないかと思いますが、すでに桜の開花が見られた地域もあるようです。また、本格的な山菜シーズンも迎えましたが、例年、有毒植物を食べたことによる食中毒が発生しています。

有毒植物 にご注意ください!



春になるとたくさんの方が山菜採りを楽しまれています。食べられる植物の中には、とてもよく似た“有毒植物”があります。有毒植物は、食べられるものとの区別が大変難しいものが多く、例年、全国各地で有毒植物の誤食による食中毒が発生しています。正しい知識を身につけ、「4つの心得」に注意して食中毒を防ぎましょう!

心得1

食べられるかわからないものは
採らない
食べない
人にあげない

心得2

有毒植物と混ざって
生えていることも
採るとき、調理するときに
“1本ずつ”よく確認すること

心得3

家庭菜園でもご注意を
植えた覚えのないものは
食べない

心得4

食べて異常を感じたときは
速やかに医療機関へ!
食べたものを医師に見せること

国内では今年もすでに、有毒植物を誤って食べた…という事例が発生しています…!
この時期は“ニラ”と間違えて“スイセン”を食べてしまう事例が多いです。
身近な植物でも鑑別が難しいということがよくわかりますね。
“よくわからないものは採らない、食べない、人にあげない”アクションが、有毒植物による食中毒を防ぐ第1歩です!

毒草ハンドブック

無料配布中!



道立保健所では、
“食べることができる植物”と
“間違えやすい有毒植物”をわかりやすくまとめた
ハンドブックを無料で配布しています。
配布している数には限りがありますので、
ご了承ください。

また食品衛生課のホームページからでも
ハンドブックのPDFファイルを
ダウンロードできます!
こちらもぜひ、ご活用ください!

北海道 有毒植物



新型コロナウイルスによる感染症を予防するために ～事業者のみなさま!

今こそ、衛生的な手洗いを～

- 製造、流通、調理、販売等の各段階で、
食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等
による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予
防のために行っている一般的な衛生管理をしっかりと行
いましょう!
- 別紙の手洗い方法を参考に今一度、
衛生的な手洗いの方法が、
適切に行えているか確認してみましょう!



洗い残しやすいポイント



【編集後記】
担当が変更となり、今年度から新しく担当させていただきます。楽しく情報提供をできるよう作成させていただきます!よろしくお願いたします。(M)

Facebook 食品衛生課

いいね! 食品衛生課ではフェイスブックで
様々な情報を発信しています!

できていますか？

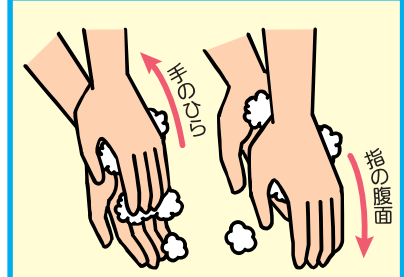
衛生的な手洗い



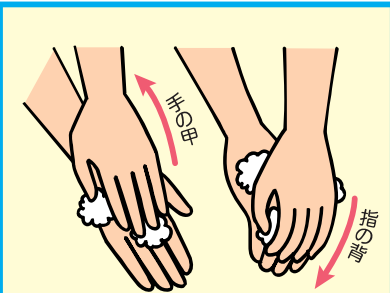
1 流水で手を洗う



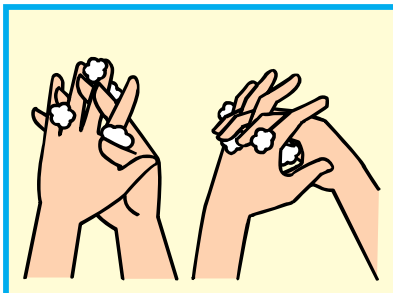
2 洗浄剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



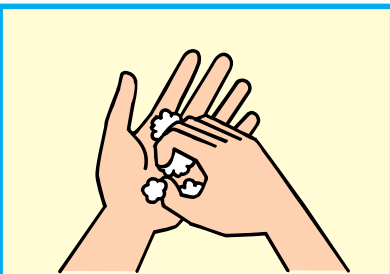
4 手の甲、指の背を洗う



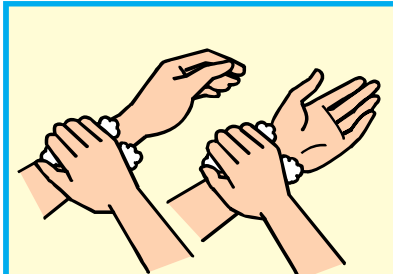
5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗浄剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。