

有毒植物に注意しましょう



例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が多数発生しています。令和2年にはグロリオサの球根による死亡例があったほか、平成20年には豊後高田市でもクワズイモによる食中毒（患者2名）が発生しています。

過去10年間の食中毒発生状況は、事件数ではスイセン、死亡数ではイヌサフランが最多となっています。

全国の有毒植物による食中毒発生状況（平成22年～令和元年）

植物名	事件数	患者数	死亡数
スイセン	57	195	1
ジャガイモ	21	327	0
チョウセンアサガオ	15	41	0
バイケイソウ	15	33	0
クワズイモ	15	30	0
イヌサフラン	15	22	10
トリカブト	9	17	3
上記以外	39	120	0
不明	4	8	0
合計	190	793	14

食中毒の予防方法は？

食用と確実に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！

体調が悪くなったらすぐに医療機関で診察を受ける

HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう

令和3年6月1日から、原則として全ての食品等事業者にHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が求められます。これまで求められてきた衛生管理を自身の施設において使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定や記録保存を行うことで「見える化」します。



食品等事業者が実施することは？

一般衛生管理に加え、施設の規模や業種等に応じて「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施します。

一般衛生管理

施設・設備の衛生管理、ねずみ・昆虫対策、食品取扱者の衛生管理等



HACCPに沿った衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

HACCP7原則に基づく衛生管理

【対象事業者】

- 大規模事業者
- と畜場（と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者）
- 食鳥処理場（食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く））

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考にした衛生管理

【対象事業者】

- 小規模な営業者等
 - ・ 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場等



「衛生管理計画」作成ツール

「はじめよう OITA HACCP」を活用しましょう！

URL : <http://oita-haccp.anshin-oishi.com/>



大分県ではインターネットを利用して「衛生管理計画」を無料で簡単に作成できます

はじめようおいた で検索