

## テイクアウト等による食中毒を予防しましょう

新型コロナウイルス感染症対策による新しい生活様式の一環として、飲食店からのテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（出前・宅配）の利用の機会が増えているかと思えます。

これからの季節は、気温と湿度が高くなり、料理が傷みやすい時期となります。テイクアウト等の食品を原因とする食中毒に注意しましょう。

### 消費者の皆様へ

テイクアウト等は、店内で食べるときと比べて調理してから食べるまでに時間がかかるため、その間に細菌が増殖することが考えられます。テイクアウトした食品は、長時間持ち歩いたり、室温に放置したりせず、できるだけ早く食べましょう。利用時のポイントに気をつけて安全な食生活を送りましょう。

### 利用時のポイント

- 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにする。
- 持ち帰ったら、すぐに食べる。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保存する等、長時間常温で放置しないように気をつける。
- 再加熱するときは中心部までしっかり加熱する。
- 食べる前にはしっかり手を洗う。



## 食中毒予防の三原則を実践して細菌性食中毒をしっかり予防しましょう！

食中毒予防は、その原因となる細菌が食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。細菌性食中毒を防ぐためには、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。

### 食中毒予防の三原則

つけない

手洗いの徹底！



増やさない

食品の低温保存！



やっつける

十分な加熱！



吐き気、おう吐、下痢、腹痛など食中毒が疑われる場合は、医療機関を受診しましょう。

# 有毒植物による食中毒に注意しましょう！

毎年、特に春先から初夏にかけて、誤って有毒植物を食べたことによる食中毒事故が発生しています。昨年は県内でも食中毒事故が発生しており、過去には死亡した事例もあります。

## 食用と間違えやすい植物



過去10年間  
全国で事件数  
が最も多い

ニラ(食用)

スイセン(有毒)



過去10年間  
全国で死者数  
が最も多い

イヌサフラン(有毒)



ギョウジャニンニク(食用)

### 見分け方のポイント

ニラとスイセンは地上部の葉で区別することは難いため、球根の大きさ(スイセンには大きな球根がある)やニラ特有の葉の臭いで見分けましょう。

### 見分け方のポイント

ギョウジャニンニクは、根もとに赤紫色の皮があり、強いニンニク臭があります。イヌサフランの葉は無臭です。

厚生労働省「自然毒のリスクプロファイル」、農林水産省「野菜・山菜とそれに似た有毒植物」を一部加工して作成  
厚生労働省：[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)  
農林水産省：<https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/leaflet.html>

**食用の野草と確実に判断できない植物は絶対に  
採らない、食べない、売らない、人にあげない、もらわない**

- ① 家庭菜園や畑などで、野菜と観賞植物を一緒に栽培するのはやめましょう。
- ② 山菜に混じって有毒植物が生えていることがあります。山菜狩りなどをするときは、一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

ご意見・ご感想  
お問い合わせは  
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1  
群馬県健康福祉部 食品・生活衛生課 食品安全推進室  
TEL：027-226-2424 FAX：027-243-3426  
電子メール：shokuseika@pref.gunma.lg.jp  
★群馬県HPでバックナンバーをダウンロードできます。  
(<https://www.pref.gunma.jp/05/d6200163.html>)



【フェイスブックのQRコード】

★公式フェイスブックで情報発信中！ (<https://www.facebook.com/gunma.shoku.anzen/>)