

家庭園芸で気を付けたい注意点はありますか？【食品安全FAQ】

回答

観賞用植物などを誤って食べたことによる食中毒が多発しています。以下の点に気を付けて、家庭園芸を安全に楽しみましょう。

食べる植物を植える場合は、食用の植物かどうか確認してから、観賞用植物とは明確に区別して植えましょう。

種が飛んで来たり、昨年以前に植えたものが再び生えてくることもあるので、どこに何を植えたか、必ずネームプレートをつけましょう。

食用として植えた覚えのない植物や、種類のわからない植物は食べないようにしましょう。また人にあげないようにしましょう。

食中毒に関すること

冷凍メンチカツなどの食肉調理品を加熱調理するときの注意点はありますか？【食品安全FAQ】

弁当等のテイクアウトや宅配サービスを利用するときの注意点はありますか？【食品安全FAQ】

金属製の水筒に飲み物を入れる際の注意点はありますか？【食品安全FAQ】

生の野菜から食中毒菌が検出されることがあると聞きましたが、本当ですか？【食品安全FAQ】

ツブ貝には毒があると聞きましたが、本当ですか？【食品安全FAQ】

潮干狩りなど、自分で採った貝を食べるときに気を付けることはありますか？【食品安全FAQ】

最近話題の「ドライエイジングビーフ」って何ですか？熟成すると生でも食べられるのですか？【食品安全FAQ】

1歳未満の乳児に、はちみつを与えてはいけないのはなぜですか？【食品安全FAQ】

ピワの種子には、有害な物質が含まれていることがあるって本当ですか？【食品安全FAQ】

弁当用そうざいの冷凍食品を冷凍のまま弁当に入れても大丈夫ですか？【食品安全FAQ】

二日目のカレーが好きなのですが、食中毒の危険があると聞きました。本当ですか？【食品安全FAQ】

一度加熱調理すれば食中毒は予防できますか？【食品安全FAQ】

詳細



左:スイセンの花 右:ニラとスイセンの葉



(食用) ギョウジャニンニクの芽生え



(有毒) イヌサフランの芽生え



(食用) ゴボウの根



(有毒) チョウセンアサガオの根

間違えやすい有毒植物

スイセン類

有毒部位：植物全体

中毒症状：食後30分以内で、吐き気、おう吐、頭痛など

何と間違えやすい？：葉をニラと誤って食べてしまう例が多発しています。

球根(鱗茎)もノビルやタマネギと間違えやすいので注意してください。

イヌサフラン

有毒部位：植物全体

中毒症状：おう吐、下痢、皮膚の知覚減退、呼吸困難、重度の場合は死亡

何と間違えやすい？：芽、葉をギョウジャニンニクやギボウシと誤って食べてしまう例が多発しています。

球根(鱗茎)をジャガイモやミョウガと間違えて食べた中毒事例もあります

チョウセンアサガオ類

有毒部位：植物全体

中毒症状：口の渇き、おう吐、瞳孔の散大、呼吸の乱れ、意識混濁など

何と間違えやすい？：根をゴボウと間違えて食べてしまう例が発生しています。

蕾をオクラと、種子をゴマと間違えて食べた中毒事例もあります。

参考ホームページ

[東京都福祉保健局「間違えやすい有毒植物」](#)

[東京都福祉保健局「家庭園芸、ちょっとした注意で楽しく安全に」](#)

お問い合わせ

このページの担当は [健康安全研究センター 企画調整部 健康危機管理情報課 食品医薬品情報担当](#) です。

家庭園芸で気を付けたい注意点はありますか？【食品安全FAQ】

フグ以外にも、毒のある魚はいるのですか？また、毒のある魚でも、正しい調理を行えば食べることができますか？【食品安全FAQ】

食中毒でA型肝炎になることはあるのですか？【食品安全FAQ】

シンク（流し）が原因で食中毒が起こることはあるのですか？気を付けるポイントはありますか？【食品安全FAQ】

魚を食べたら少しピリピリ感があり、じんましんが。ヒスタミン食中毒とは何ですか？【食品安全FAQ】

エリスリトールは、食物アレルギーを起こすのですか？【食品安全FAQ】

魚に寄生するアニサキスは、どのような食中毒を起こすのですか？【食品安全FAQ】

水出しのティーバッグの麦茶を飲んでいますが、衛生面で問題ないのでしょうか？煮出したほうがよいのでしょうか？【食品安全FAQ】

お弁当をつくる時に、どのようなことに気を付ければよいですか？【食品安全FAQ】

家庭で生肉を調理する際に、どのようなことに気を付ければよいですか？【食品安全FAQ】

生焼けの豚肉、鶏肉を食べてしまった場合は、どうしたらよいのでしょうか？【食品安全FAQ】

生の牛肉を食べてはいけないと聞きましたが、牛ステーキをレアで食べても大丈夫ですか？【食品安全FAQ】

自家製の漬物をつくる時に気を付けることはありますか？【食品安全FAQ】

漬物による食中毒がありましたが、市販の漬物を食べても大丈夫ですか？【食品安全FAQ】

生食用の肉に法規制等があるのですか？【食品安全FAQ】

同じものを食べても、食中毒になる人とならない人がいる

[のは、なぜですか？【食品安全FAQ】](#)

[体の具合が悪くなったとき、食事が原因と思われる場合は、どうしたらよいですか？【食品安全FAQ】](#)

[食中毒になるとしたら、何時間後くらいに具合が悪くなるのですか？【食品安全FAQ】](#)

[“生レバー”や“鶏さし”は、食べると食中毒になると聞きましたが、本当ですか？【食品安全FAQ】](#)

[ページの先頭へ戻る](#)

[福祉保健モニター](#)

[情報公開ポータル](#)

[「未来の東京」戦略](#)

[東京都議会](#)



[お問い合わせ](#)

[サイトポリシー](#)

[個人情報保護基本方針](#)

東京都福祉保健局：〒163-8001 東京都新宿区西新宿2丁目8番1号 電話：03-5320-4032 FAX：03-5388-1400
Copyright © Bureau of Social Welfare and Public Health, Tokyo Metropolitan Government. All Rights Reserved.