

キノコによる食中毒に注意しましょう！！

- ◆ 道内では毎年のようにキノコによる食中毒が発生しています。
- ◆ キノコを採取して食べる場合は、次の点に注意して食中毒を防ぎましょう。
- ◆ 各道立保健所において、キノコの正しい情報を取りまとめた「きのこハンドブック」を配布していますので、是非ご活用ください。

1 食用きのこを確実に覚える。

知らないキノコや食用が確認できないキノコは、採らない、食べない、人にあげない。

2 誤った言い伝えを信じない。

注意！！ 次のような言い伝えは誤りです。信じてはいけません。

- × 縦に裂けるキノコは食べられる。
- × ナスと一緒に煮ると毒がぬける。
- × 臭いが良ければ食べられる。
- × 塩漬けにすると毒がぬける。
- × 派手な色のキノコは毒キノコで、地味な色のキノコは食べられる。

3 種類ごとに区分して持ち帰り、食べる前に再度確認する。

食用のキノコの中に毒キノコが混ざって生えていることがあります。調理する前にもう一度食べられるキノコかどうか確認しましょう。

4 食べて異常を感じたときは速やかに医師の診察を受ける。

キノコによる食中毒は生命に関わることもあるので、異常を感じたときは、速やかに医師の診察を受けましょう。

食べ残しは捨てないでおきましょう。

キノコを人にあげた時は、そちらにも声をかけましょう。

5 参考

道内におけるキノコによる食中毒事例（平成21年～平成25年まで）

発生年月日	発生場所	患者数	原因となったキノコ	備考
H25. 9. 30	札幌市	2	ニセアセタケ	原因は推定
H25. 9. 10	札幌市	2	種類不明	原因は推定
H24. 10. 29	苫小牧市	2	ムラサキシメジ類の一種	原因は推定
H24. 9. 26	石狩市	1	イボテングタケ	
H23. 10. 3	森町	1	テングタケ	
H23. 9. 27	苫小牧市	1	イッポンシメジ	
H23. 9. 24	札幌市	1	イボテングタケ	
H23. 9. 22	幌加内町	2	テングタケ	
H23. 9. 21	旭川市	6	テングタケ	イゾマツタケと誤認
H23. 9. 5	夕張市	1	イボテングタケ	椎茸と誤認
H22. 10. 29	乙部町	1	オオキヌハダトマヤタケ	原因は推定
H21. 9. 25	富良野市	8	クサウラベニタケ	原因は推定
H21. 9. 16	平取町	2	カキシメジ	ハクセンタケと誤認

道内における食中毒の原因となったキノコ（平成元年～平成25年まで）

キノコの種類	件数	患者数	死者（再掲）	備考
テングタケ（イボテングタケを含む）	21	35	0	
クサウラベニタケ	18	106	0	ウラベニタケイシメジとの誤認が多い
ツキヨタケ	15	78	0	ムキタケとの誤認が多い
イッポンシメジ	6	16	0	ウラベニタケイシメジとの誤認が多い
タマゴタケモドキ	2	4	3	
その他のキノコ	38	77	0	鑑別不能も含む
計	100	316	3	

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課食品安全グループのホームページ

「きのこによる食中毒に注意しましょう！！」 <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/kiso/kinoko15.htm>