

キノコによる食中毒に注意しましょう！

(保健福祉部健康安全局食品衛生課)

キノコ食中毒予防のポイント

- 知らないきのこは、
「採らない」、「食べない」、「人にあげない」
- 種類ごとに区別して持ち帰り、調理する前にもう一度確認する。
- 誤った言い伝えを信じない。
(縦に割けるキノコは食べられる、虫が食べたキノコは食べられる、など)

食べて体に異常を感じたときは

- 速やかに医療機関で診察を受ける。
(食べ残しがある場合は持参しましょう。)

料理するとき、食べるときには

- 傷んだものは食べない。
- 消化が悪いので、食べ過ぎない。
- 十分に加熱し、生の状態では食べない。

※道立保健所では、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」を配布しておりますので、是非ご活用下さい。

参考

道内におけるキノコによる食中毒事例

(平成26年から平成30年まで)

発生年月	発生場所	患者数	原因
H26.10月	岩見沢市	3	テングタケの一種(推定)
H26.10月	中標津町	1	ヒメアジロガサモドキ(推定)
H26.10月	幕別町	4	種類不明
H27. 9月	新篠津村	1	テングタケの一種
H27. 9月	幌加内町	2	テングタケ
H27. 9月	札幌市	1	テングタケ
H28. 9月	美瑛町	1	タマゴタケモドキ(推定)
H28. 9月	札幌市	1	テングタケ(推定)
H28.10月	むかわ町	5	ツキヨタケ
H28.10月	札幌市	2	ツキヨタケ
H28.10月	砂川市	3	コレラタケ(推定)
H29. 8月	石狩市	1	テングタケ(推定)
H29.10月	厚沢部町	1	テングダケ(推定)

道内において食中毒の原因となったキノコの種類

(平成元年から平成30年まで)

キノコの種類	件数	患者数	死者
テングタケ	31	49	0
クサウラベニタケ	18	106	0
ツキヨタケ	17	85	0
イッボンシメジ	6	16	0
タマゴタケモドキ	3	5	3
その他	38	81	0
計	113	342	3

食品安全グループ 担当：関谷・玉置
011-204-5261 (25-903,909)



テングタケ
道内で食中毒の発生事例が多いキノコ。
傘に白いイボがある。
また、柄には白いつばがあり、根元は球根状に膨らんでいる。