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

- 知らないキノコは、
  「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。）

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。

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、是非ご活用ください。

参　考

道内におけるキノコによる食中毒事例
（平成27年から平成31年（令和元年）まで）

発生年月	発生場所	患者数	原　　因
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	テングタケ（推定）
R1.9月	札幌市	1	テングタケ（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31年（令和元年）まで）

キノコの種類	件数	患者数	死者
テングタケ	32	50	0
クサウラベニタケ	18	106	0
ツキヨタケ	17	85	0
イッポンシメジ	6	16	0
タマゴタケモドキ	3	5	3
その他	38	81	0
計	114	343	3

食品保健係　担当：関谷・城﨑
011－204－5261（25－903,909）

「新北海道スタイル」
集中対策期間中
【実施期間　８～９月】

新北海道スタイル