

2008.10.7

＝どこでも食品衛生掲示板＝

「きのこ採り」のシーズンです
「スギヒラタケ」を食べないようにしましょう

平成16年に「スギヒラタケ」を食べた方が急性脳症を発症するという事例があり、今年も厚生労働省ではスギヒラタケを食べないように注意を呼びかけています。

【スギヒラタケの摂取について】

腎機能の低下していない健康な方も含め、スギヒラタケは食べないようにしましょう。

(参考)厚生労働省ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/041119-2.html>

林野庁ホームページ

<http://www.rinya.maff.go.jp/puresu/h16-10gatu/1026sugihiratake2.htm>

【きのこ中毒防止のポイント】

知らないきのこは「採らない」、「絶対に食べない」
食べられるきのこの「特徴を完全に覚える」
誤った言い伝えや迷信を信じない

- × 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」
- × 「ナスと一緒に煮ると毒消しになる」
(いずれも根拠のない誤りです。)

もし、きのこ中毒だと思ったら、すぐに医師の診察を受けましょう。
受診の際、原因と思われるきのこが残っている場合は持参してください。
長野県ではきのこに詳しい方を「きのこ衛生指導員」として委嘱しています。
詳しくは、最寄りの保健所食品・生活衛生課までお問い合わせください。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁衛生部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.jp)
- ・最寄りの保健所食品衛生相談窓口