

2010.10.12

＝どこでも食品衛生掲示板＝

毒きのこの誤食による食中毒が続発していることから、
食中毒注意報を全県に発令しました。

本日、毒きのこによる食中毒を防止するため、食中毒注意報を全県に発令しました。

誤って毒きのこを食べたことによる食中毒の発生が続いています。

野生きのこを食べるときは、次の3つのポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう。

毒きのこによる食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。

きのこの特徴を覚え確実な鑑別をする。

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」など。

なお、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、きのこに関する正しい知識の普及活動をしています。きのこ衛生指導員についての詳細は、最寄りの保健福祉事務所(保健所)の食品衛生相談窓口へお問い合わせください。

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。

【参考】今年度の長野県内における毒きのこによる食中毒発生状況

発生日	発生場所	摂食者数	患者数	種類	主な症状
H22.10.8	中野市	4	4	ツキヨタケ	吐き気、嘔吐
H22.10.10	須坂市	3	3	ツキヨタケ	吐き気、嘔吐、下痢
H22.10.11	佐久市	2	2	クサウラベニタケ	嘔吐、吐き気、腹痛

2010.10.12

主な毒きのこの特徴

ツキヨタケの特徴

枯れたブナの木などに群生。
柄は短く傘の側方につき、ヒダのつけ根との境につば様の隆起がある。
真ん中で割くと柄の断面に黒いシミがある（まれに無いものもある）、
ムキタケ（食用）、ヒラタケ（食用）と誤る場合が多い。

クサウラベニタケの特徴

傘の裏側（ヒダ）は初め白色、のちピンク（肉）色。
柄は中空でもろい。
食後30分位から激しい嘔吐、下痢。
ウラベニホテイシメジ（食用）と誤る場合が多い。

ニガクリタケの特徴

傘は2～5cmで、まんじゅう形からほぼ平らに開く。硫黄色で、中央部はやや黄褐色。
ひだは密で、初めオリーブ色でのちに紫褐色、肉は黄色で苦い。
クリタケ（食用）と誤る場合が多い。

営業者の方へ

野生きのこを販売する場合は、確実な鑑別をした上で販売してください。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
（電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口