

緊急食品衛生情報

令和6年11月29日号

大津市保健所

京都府内で毒キノコによる食中毒が発生！ 素人判断は絶対にやめてください！！

例年、全国的に毒キノコによる食中毒が、秋季に多く発生しています。
この度、京都府の山中で食用と誤って野生の毒キノコ(ツキヨタケ)を採取し、喫食したことによる食中毒が発生しました。

キノコの鑑別は非常に難しく、毒キノコを喫食すると場合によっては死に至ることがありますので、素人判断は絶対にやめてください。

また、キノコについての「縦に裂けるキノコが食べられる」、「虫に食われていれば食べられる」等の迷信は信じないようにしてください。

《食中毒事例が多数ある毒キノコの例》

(1) ツキヨタケ

中毒症状：嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を引き起こす。

間違いやすい食用キノコ：シイタケ、ヒラタケ、ムキタケ

(2) クサウラベニタケ

中毒症状：嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を引き起こす。

唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

間違いやすい食用キノコ：ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ

※ 詳しくは厚生労働省ホームページ内の「自然毒のリスクプロファイル」「毒キノコによる食中毒に注意しましょう」をご確認ください。

【営業者の皆さんへ】

食中毒の発生を防止するため、次の事項に注意してください。

- ◆ 素人判断はせず、適切に食用として鑑別(納品)されたキノコ以外は、取扱わないようにしてください。
- ◆ 仕入時に納品書等を確認し、食用以外のキノコが混入していないか検品してください。

＜お問い合わせ先＞

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話 077-522-8427

FAX 077-522-7373

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp