

食 品 衛 生 情 報

令和7年9月12日号

大津市保健所

毒キノコによる食中毒注意！！

素人判断は絶対にやめてください！！

例年、全国で夏の終わりから秋にかけて、毒キノコを食用と認識し、喫食したことによる食中毒が多く発生しています。

過去には、滋賀県内において、県民が山中でキノコを採取し、喫食したところ、ツキヨタケが原因と推定される食中毒が発生しています。

毒キノコによる食中毒の多くは、素人が鑑定し、誤って喫食したことにより発生しており、場合によっては死に至ることがあります。

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、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類は取扱わないでください。
- ◆ 仕入時に検品等を行い、食用以外のキノコが混入していないか確認してください。

＜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