

緊急食品衛生情報

令和3年9月24日号

大津市保健所

毒キノコによる 食中毒にご注意ください！

例年、夏の終わりから秋にかけて、毒キノコを食用キノコと誤認して採取、喫食したことによる食中毒が多く発生しています。今年も既に毒キノコを原因とする食中毒事例が報告されています。

《食中毒事例にあった毒キノコの例》

(1) ツキヨタケ

中毒症状：嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を引き起こす。

間違えやすい食用キノコ：ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ

(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。

間違えやすい食用キノコ：ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ

※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。

☆食中毒を防ぐポイント☆

食用キノコと確実に判断できないキノコ類は
採らない！ 売らない！

食材として使用しない！

食用キノコに混ぜって毒キノコが生えていることがあるので、一本ずつよく確認しましょう。

<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