

キノコによる食中毒に注意しましょう！

キノコ食中毒予防のポイント

- 知らないきのこは、
「採らない」、「食べない」、「人にあげない」
- 種類ごとに区別して持ち帰り、調理する前にもう一度確認する。
- 誤った言い伝えを信じない。
 - 縦に割けるキノコは食べられる
 - 虫が食べたキノコは食べられる など

食べて体に異常を感じたときは

- 速やかに医療機関で診察を受ける。（食べ残しがある場合は持参しましょう。）

料理するとき、食べるときには

- 傷んだものは食べない。
- 消化が悪いので食べ過ぎない。
- 十分に加熱し、生の状態では食べない。



テングタケ
道内で食中毒の発生事例が多いキノコ。
傘に白いイボがある。
また、柄には白いつばがあり、根元は球根状に膨らんでいる。

※道立保健所では、キノコの正しい情報を取りまとめた「きのこハンドブック」を配布しておりますので、是非ご活用下さい。

参考

道内におけるキノコによる食中毒事例（過去3年）

発生年月	発生場所	患者数	原因
H25.9月	札幌市	2	種類不明
H25.9月	札幌市	2	ニセアセタケ(推定)
H26.10月	岩見沢市	3	テングタケの一種(推定)
H26.10月	中標津町	1	ヒメアジログサモドキ(推定)
H26.10月	幕別町	4	種類不明
H27.9月	新篠津村	1	テングタケの一種
H27.9月	幌加内町	2	テングタケ
H27.9月	札幌市	1	テングタケ

道内における食中毒の原因となったキノコ（平成元～27年）

キノコの種類	件数	患者数	死者
テングタケ	28	46	0
クサウラベニタケ	18	106	0
ツキヨタケ	15	78	0
イッポンシメジ	6	16	0
タマゴタケモドキ	2	4	3
その他	37	78	0
計	106	328	3

北海道北見保健所生活衛生課

TEL：0157-24-4171