


令和元年(2019年)8月28日(水) 15:00配付

<p>項目</p>	<p>キノコによる食中毒防止パネル展について</p>
<p>配付資料</p>	<p>・別紙「キノコによる食中毒に注意しましょう!!」</p>
<p>内容及び報道に当たってのお願い</p>	<p>[行事等の概要]</p> <p>キノコによる食中毒の発生を防止するための、パネル展示を行います。道内では、別紙のとおり、毎年のように毒キノコの誤食による食中毒が発生しておりますので、パネル展のPR及び食中毒の予防啓発について、よろしくお願ひします。</p> <p>1 展示期間 令和元年(2019年)年9月2日(月)～9月5日(木)まで (4日間)</p> <p>2 場所 北海道オホーツク総合振興局 1階ロビー</p> <p>3 内容 (1) 採ったキノコを食べる前の留意点などのパネル展示 (2) 「野や山のきのこハンドブック」の配付</p>
<p>担当窓口</p>	<p>北海道網走保健所(北海道オホーツク総合振興局保健環境部保健行政室)</p> <p>0152-41-0699</p> <p>生活衛生課長 小森 博司</p> 

# キノコによる食中毒に注意しましょう！！

道内では毎年のようにキノコによる食中毒が発生しています。  
キノコを採取して食べる場合は、次の点に注意して食中毒を防ぎましょう。

- 1 食用キノコを確実に覚える。  
知らないキノコや食用が確認できないキノコは、採らない、食べない、人にあげない。
- 2 誤った言い伝えを信じない。  
注意！！ 次のような言い伝えは誤りです。信じてはいけません。
  - × 縦に裂けるキノコは食べられる。
  - × ナスと一緒に煮ると毒がぬける。
  - × 臭いが良ければ食べられる。
  - × 塩漬けにすると毒がぬける。
  - × 派手な色のキノコは毒キノコで、地味な色のキノコは食べられる。
- 3 種類ごとに区分して持ち帰り、食べる前に再度確認する。  
食用のキノコの中に毒キノコが混ざって生えていることがあります。  
調理する前にもう一度食べられるキノコかどうか確認しましょう。
- 4 食べて異常を感じたときは、速やかに医師の診察を受ける。
  - ・キノコによる食中毒は生命に関わることがあるので、異常を感じたときは、速やかに医師の診察を受けましょう。
  - ・食べ残しは捨てないでおきましょう。
  - ・キノコを人にあげた時は、そちらにも声をかけましょう。
- 5 参考

## キノコによる食中毒事例（北海道内 平成24年～平成30年まで）

発生年月日	発生場所	患者 (人)	原因となったキノコ	死者 (人)	備考
H24. 9. 26	石狩市	1	イボテングダケ	0	
H24. 10. 29	苫小牧市	2	ムラサキシメジの一種	0	
H25. 9. 10	札幌市	2	不明	0	
H25. 9. 30	札幌市	2	ニセアナタケ	0	原因は推定
H26. 10. 5	岩見沢市	3	テングタケの一種	0	原因は推定
H26. 10. 6	中標津町	1	ヒメアジログサモドキ	0	原因は推定
H26. 10. 8	幕別町	4	不明	0	
H27. 9. 8	新篠津村	1	テングタケの一種	0	
H27. 9. 19	幌加内町	2	テングタケ	0	
H27. 9. 20	札幌市	1	テングタケ	0	
H28. 9. 18	美瑛町	1	タマゴタケモドキ	0	原因は推定
H28. 9. 24	札幌市	1	テングタケ	0	原因は推定
H28. 10. 5	むかわ町	5	ツキヨタケ	0	
H28. 10. 10	札幌市	2	ツキヨタケ	0	
H28. 10. 18	砂川市	3	コレラタケ	0	原因は推定
H29. 8. 27	石狩市	1	テングタケ	0	原因は推定
H29. 10. 5	厚沢部町	1	テングタケ	0	原因は推定

食中毒の原因となったキノコ（北海道内 平成元年～平成29年まで）

キノコの種類	件数	患者数	死者(再掲)	備 考
テングタケ（休テングタケを訛）	31	49	0	
クサウラベニタケ	18	106	0	ウラベニホテイシメジとの誤認が多い
ツキヨタケ	17	85	0	ムキタケとの誤認が多い
イッポンシメジ	6	16	0	ウラベニホテイシメジとの誤認が多い
タマゴタケモドキ	3	5	3	
その他のキノコ	38	81	0	鑑別不能も含む
計	113	342	3	

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課のホームページ

「きのこよる食中毒に注意しましょう!!」

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/>