



報道発表資料の配付日時 10月8日(金) 午後2時00分

発表項目 (行事名)	キノコによる食中毒予防のための注意喚起について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>秋も深まり、多くの道民の皆様が、大自然に親しみながらキノコ採りを楽しまれる季節となりました。</p> <p>しかし、野山や公園などには毒キノコも生えており、食用との区別が難しいものもあるため、毎年のように毒キノコによる食中毒事故が発生しています。</p> <p>今年もすでに、種類のわからないキノコを食べた男性が、嘔吐や震えなどの症状を訴え、入院治療を受けた事例が発生しています。</p> <p>キノコ採りにあたっては、知らないキノコは採らない、食べない、人にあげないなど、食中毒にならないよう注意するとともに、万が一、キノコを食べた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。</p> <p>なお、各保健所では、キノコの正しい見分け方などをまとめた「きのこハンドブック」(*)を配布していますので、参考にしてください。</p> <p>※ ホームページからダウンロード可能 https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/sho/kiso/kinoko15.html</p>		
参考			

報道(取材)に当たってのお願い	キノコ採りのシーズンを迎え、毒キノコによる食中毒の発生が懸念されますので、 <u>各報道機関におかれましては注意喚起にご協力をお願いします。</u>		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	保健福祉部健康安全局食品衛生課(担当者:柴崎、萩谷) TEL ダイヤルイン 011-204-5261 内線 25-903、909		
-------------	--	--	--

キノコによる食中毒に注意しましょう！

(保健福祉部健康安全局食品衛生課)

キノコ食中毒予防のポイント

- ・ 知らないキノコは、
「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。

※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、是非ご活用ください。

参考

道内におけるキノコによる食中毒事例

(平成28年から令和3年10月8日まで)

発生年月	発生場所	患者数	原因
H28. 9月	美瑛町	1	タマゴタケモドキ (推定)
H28. 9月	札幌市	1	テングタケ (推定)
H28.10月	むかわ町	5	ツキヨタケ
H28.10月	札幌市	2	ツキヨタケ
H28.10月	砂川市	3	コレラタケ (推定)
H29. 8月	石狩市	1	テングタケ (推定)
H29.10月	厚沢部町	1	テングタケ (推定)
R1.9月	札幌市	1	テングタケ (推定)
R2.6月	富良野市	3	キノコ (種類不明)
R2.10月	美幌町	1	テングタケ
R2.10月	北斗市	2	ツキヨタケ (推定)
R3.10月	別海町	1	キノコ (種類不明)

道内において食中毒の原因となったキノコの種類

(平成元年から令和3年10月8日まで)

キノコの種類	件数	患者数	死者
テングタケ	33	51	0
クサウラベニタケ	18	106	0
ツキヨタケ	18	87	0
イッポンシメジ	6	16	0
タマゴタケモドキ	3	5	3
その他	40	85	0
計	118	350	3

食品保健係 担当：柴崎・萩谷
011-204-5261 (25-903,909)



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。