

2004.9.16

## ≡どこでも食品衛生掲示板≡

# 「きのこ採り」のシーズンです。 毒きのこによる食中毒に注意しましょう！

今年も毒きのこの「クサウラベニタケ」を誤って食べたことによる食中毒が発生しましたが、例年9月から10月にかけて毒きのこによる食中毒が発生しています。

長野県において、毒きのこによる食中毒は毎年5件程度発生しており、そのほとんどが家庭で起きています。

皆さんは、次の3つのポイントに注意して、毒きのこによる食中毒を防ぎましょう。

### 毒きのこによる食中毒防止のポイント

知らないきのこは、絶対に食べない

食べられるきのこの特徴を完全に覚える

誤った言い伝えや迷信を信じない

× 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」

× 「ナスと一緒に煮ると毒消しになる」など

もし、中毒だと思ったら、すぐに医師の診察を受けましょう。

原因と思われるきのこが残っている場合は、原因究明や治療の参考になるため、受診の際に持参するといいでしょう。

なお、きのこの鑑別方法やきのこに関する研修会等のお問い合わせは、最寄りの保健所へお尋ねください。

#### 内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品環境課

( 電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp )

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口