

2012. 7. 17

佐久保健所管内で有毒きのこの 「ヒカゲシビレタケ」による食中毒が発生しました

佐久保健所管内において、有毒きのこの「ヒカゲシビレタケ」を食べたことによる食中毒が発生しました。患者らは、このきのこを食べた1グループ2名であり、全員快方に向かっています。

今年度、有毒きのこによる食中毒の発生は本件が1件目です。次のポイントに注意して、きのこによる食中毒を防ぎましょう。

◆有毒きのこによる食中毒防止のポイント◆

- 1 知らないきのこは採らない、絶対に食べない。
- 2 きのこの特徴を覚え、確実な鑑別をする。
- 3 「柄が縦に裂けるきのこは食べられる」などの誤った言い伝えや迷信を信じない。

==ヒカゲシビレタケについて==

[特 徴]

- 傘は釣鐘形で長径1～5cm、表面に粘性はなく暗褐色から黄土褐色。
- 柄は淡黄土色で細長くつばはない。また、表面は白色絹糸状の繊維で覆われる。
- ひだは紫褐色で、密である。
- 傘や柄は、傷がつくと青変する。
- 春から秋に、公園、林等の日陰部分に発生する。

[症 状]

- 食後30分から1時間ほどでめまい、幻覚、手足のしびれなどの中枢神経症状を示す。
- 症状は数時間持続した後、回復する。

◆ なお、長野県ではきのこに詳しい方を「きのこ衛生指導員」として委嘱しています。詳しくは、最寄りの保健所食品衛生相談窓口までお尋ねください。

◆ 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。受診の際、原因と思われるきのこが残っている場合は持参してください。

◆ きのこに関する情報は、長野県ホームページ

<http://www.pref.nagano.lg.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/kinoko02.htm> をご覧ください。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口