

2013. 9. 30

有毒きのこの誤食による食中毒が続発していることから、 食中毒注意報を全県に発令しました

本日、有毒きのこによる食中毒を防止するため、食中毒注意報を全県に発令しました。

誤って有毒きのこを食べたことによる食中毒の発生が続いています。

野生きのこを食べるときは、次の3つのポイントに注意して、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】

○知らないきのこは採らない、絶対に食べない、人にあげない。

○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。

きのこ中毒だと思ったら、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。

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、きのこに関する正しい知識の普及活動をしています。きのこ衛生指導員についての詳細は、最寄りの保健福祉事務所（保健所）の食品衛生相談窓口へお問い合わせください。

●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