

2011. 9. 20

＝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

例年、秋になると毒きのこによる食中毒が発生し、そのほとんどが家庭で起こっています。

県では、9月20日から10月19日までの間を「きのこ中毒予防月間」と定め、「きのこ衛生指導員」による鑑別相談などを実施しています。

次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「採らない」、「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」
(※いずれも根拠のない誤りです。)

◆もし、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。

◆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、最寄りの保健福祉事務所食品・生活衛生課まで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