

食の安全サポーター情報配信（平成28年9月30日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「毒きのこによる食中毒」についての情報を配信します。



毒きのこによる食中毒について

- ・秋になり、きのこ狩りの季節となりましたが、野生のきのこには食べると食中毒になるものがあるので注意が必要です。
- ・昨年度、岡山県では、毒きのこによる食中毒が2件発生しています。
- ・今年度は、直売所において毒きのこが販売されていた事案もありました。
- ・全国では、過去10年間できのこを原因とした食中毒が約500件発生し、5名の方が亡くなっています。

食中毒を起こすことが多いきのこ

- ・全国的に食中毒事例が多いきのこは、1位ツキヨタケ、2位クサウラベニタケ、3位テングタケで、この3つで全体の65%を占めています。

きのこによる食中毒の症状

【消化器障害型】（ツキヨタケ、クサウラベニタケ等）

食後30分～3時間で嘔吐、下痢、腹痛などの症状。

【神経障害型】（テングタケ、シビレタケ、クサウラベニタケ等）

食後10分～数時間で激しい発汗、しびれ、幻視、幻聴、重症になると呼吸困難、精神錯乱、意識障害。

【原形質毒性型】（ニセクロハツ等）

最も死亡率が高い。体内の様々な臓器に作用し、腹痛、嘔吐、下痢から始まり、肝不全、腎不全、循環器不全を併発するなど全身症状を起こす。食べてから発症までの時間が食後10分～10時間以上と幅がある。

信じてはいけないきのこの言い伝え → → → 全て迷信です！！

- ・地味な色のきのこなら食べられる
- ・柄が縦にさけるきのこは食べられる
- ・虫が食べていれば大丈夫
- ・加熱したり、塩漬にすると毒がなくなる



きのこによる食中毒を予防するために

- ・図鑑などを見て、素人がきのこを見分けることは、非常に困難です。
- ・絶対に大丈夫と判断できないきのこは、「とらない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。
- ・きのこを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けてください。
- ・きのこは食物繊維を多く含んでおり、あまり消化がよくありません。このため、一度にたくさん食べると毒きのこでなくても、消化不良を起こし、腹痛等を起こすことがあるため、適量食べるよう心がけてください。

○厚生労働省のホームページ http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/

バックナンバーはこちらから <http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

食の安全・安心おかやま

検索

