ツキヨタケ(毒キノコ)による食中毒が発生しました 有毒植物による食中毒に注意しましょう

令和3年10月5日、仙台市内で毒キノコによる食中毒が発生しました。 概要は以下の通りです。

仙台市内で採取したキノコを自宅で調理し喫食したところ、 3名が嘔吐、吐き気などの食中毒症状を発症。 管轄保健所が調査した結果、ツキヨタケによる食中毒と断定した。

キノコのシーズンを迎える9月から11月は食中毒の発生が 多いため十分な注意が必要です。

国内においてはクサウラベニタケやカキシメジの喫食が原因と 推定される食中毒が報告されています。

キノコ狩りに豊富な経験を持つ人でさえ、毒キノコで食中毒を 起こした例があります。

まして知識や経験の浅い人は、自分の判断だけでキノコを採取 したり食べたりすることは、絶対に避けてください。

野生のキノコを食べて万が一体調に異変を感じたら、 直ちに病院を受診しましょう。

ツキヨタケ



症状:食後30分~1時間程度で 嘔吐、下痢、腹痛など

間違えやすいキノコ:ヒラタケ、 ムキタケ、シイタケ

食用と確実に判断できないキノコは

採らない!

食べない! 売らない! 人にあげない!

有毒植物の特徴など、詳しくはこちらをご覧ください。

◆ 自然毒のリスクプロファイル(厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/poison/index.html

◆ 政府広報オンライン「キノコ狩りや山菜取りなどで毒のあるキノコや山菜などにご注意を!うっかり食べると食 中毒に」

https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201609/2.html#

担当:泉区保健福祉センター衛生課

(泉区役所東庁舎4階)

電話 022-372-3111 (内線 6721~6723)

FAX 022-372-3522