

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

令和2年10月、仙台市内で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。

青葉区の山林で採取したキノコを自宅でキノコ汁に調理し、家族4名が喫食したところ、全員が食後1時間後から嘔吐等の食中毒症状を発症。
調理したキノコ汁を調査すると、ツキヨタケが混入していることがわかった。

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。

また、国内においても有毒なキノコ（クサウラベニタケ）および有毒植物（クワズイモ）の喫食による食中毒が報告されています。

キノコ狩りや山菜採りに豊富な経験を持つ人でさえ、毒キノコや有毒植物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や山菜など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。

野生のキノコや植物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および植物は

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_iryuu/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