

令和2年9月25日

毒キノコによる食中毒に注意！

秋の味覚としてキノコを楽しみにしている方もいると思います。キノコ狩りに行く方もいるのではないのでしょうか。

野生のキノコを原因とする食中毒は毎年発生しており、死者も出ています。**特に9月から11月にかけて**、多く発生しています。楽しい思い出を台無しにしないためにも、食中毒に十分気を付けましょう。

<ポイント>

キノコによる食中毒は、食用のキノコと外見がよく似た毒キノコを誤って食べてしまうことが主な原因です。

- 知らないキノコは絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」！
- 「茎が縦に裂けるキノコは食べられる」、「毒キノコは派手な色をしている」等の言い伝えは誤りです。
- 体調に異常を感じたら、直ちに医療機関を受診しましょう。



知らないキノコは絶対に
採らない、食べない、売らない、人にあげない！

<参考 1>

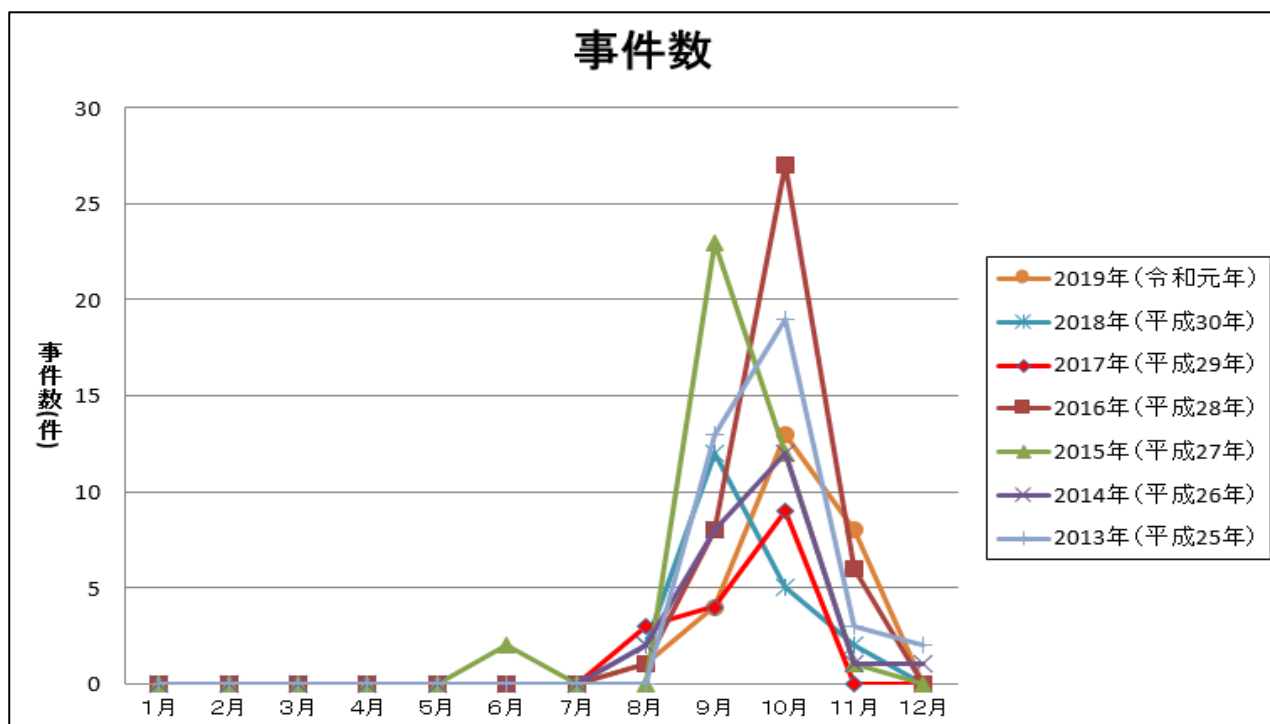
食中毒事件数の多い毒キノコ

ツキヨタケ	
 【中毒症状】 食後 30 分～1 時間ほどで嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒症状が現れる。幻覚けいれんを伴う場合もあるが、翌日から 10 日程度で回復する。	【間違いやすい食用キノコ】 《ヒラタケ》  《ムキタケ》  《シイタケ》 
クサウラベニタケ	
 【中毒症状】 嘔吐、下痢、腹痛などの胃腸などの消化器系中毒を起こす。発汗などムスカリン中毒の症状も現れる。	【間違いやすい食用キノコ】 《ウラベニホテイシメジ》  《ハタケシメジ》 
テングタケ	
	【中毒症状】 食後 30 分ほどで嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。そのほかに、神経系の中毒症状、縮腫、発汗、めまい、けいれんなどで、呼吸困難になる場合もあり、1 日程度で回復するが、古くは死亡例もある。

※「自然毒のリスクプロファイル (https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/poison/index.html)」(厚生労働省)を基に消費者庁にて作成

<参考2>

毒キノコによる食中毒発生状況（月別発生状況）



(厚生労働省ホームページから)

<参考3>

- キノコ狩りや山菜採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（政府広報オンライン）

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

- 毒キノコによる食中毒に注意しましょう（厚生労働省）

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

- 毒キノコによる食中毒にご注意ください（食品安全委員会）

http://www.fsc.go.jp/sonota/kinoko_tyudoku.html

- 食品安全：特用林産物（きのこ、たけのこ、山菜など）（農林水産省）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/tokuyo_rinsan.html

- 食品安全に関する総合情報サイト（自然毒）（消費者庁）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/natural_poison/

<本件に関する問合せ先>
消費者庁 消費者安全課
TEL: 03-3507-9280(直通)
URL: <https://www.caa.go.jp/>