

2005.9.13

≡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9月から10月にかけて、毒きのこによる食中毒が発生しています。

長野県において、毒きのこによる食中毒は毎年5件程度発生しており、そのほとんどが家庭で起きています。

次の3つ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」など

もし、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。

なお、長野県ではきのこに関する知識に精通している方を、「きのこ衛生指導員」として委嘱しきのこの知識の普及活動をしています。きのこ衛生指導員、きのこに関する研修会のきのこに関する情報は最寄りの保健所食品衛生相談窓口までお尋ねください。

きのこに関する情報は、長野県ホームページ

<http://www.pref.nagano.jp/eisei/syokuhin/syokuhin/kinoko02.htm> をご覧ください

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品環境課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口