

きのこ食中毒に注意

全国的にきのこによる食中毒が多発しています。
秋に多くのきのこが発生しますので、きのこによる食中毒もこの時期に集中しています。

●毒きのこによる食中毒防止のために！

1. 素人判断は絶対にしない

きのこの鑑定は専門家でも見分けがつきにくいものがあります。
図鑑や写真等で勝手に判断するのはやめましょう。

2. 安易に人にあげない

きのこ狩りで採取したきのこを安易に知人などにあげるのは止めましょう。
知人から譲り受けたきのこを食べて食中毒になるケースもあります。

3. 昔からの「迷信」「言い伝え」は、信じない

きのこの見分け方についてはいろいろな「迷信」や「言い伝え」がありますが、科学的根拠はなく、信じないようにしましょう。
迷信には次のようなものがあります。

- ・柄が縦にさけるものは大丈夫
- ・虫が食べているものは大丈夫
- ・地味な色をしたものは大丈夫
- ・塩漬けにすれば大丈夫 など

●もし、食べてしまって身体に異常を感じたら！

嘔吐や下痢などの中毒症状を起こした場合は、すぐに医療機関を受診してください。その際、原因と思われるきのこが残っている場合は、病院へ持参して治療の参考にしてもらってください。