



【発行】やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局)山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL:083-933-2974/FAX:083-933-3079
E-mail:a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

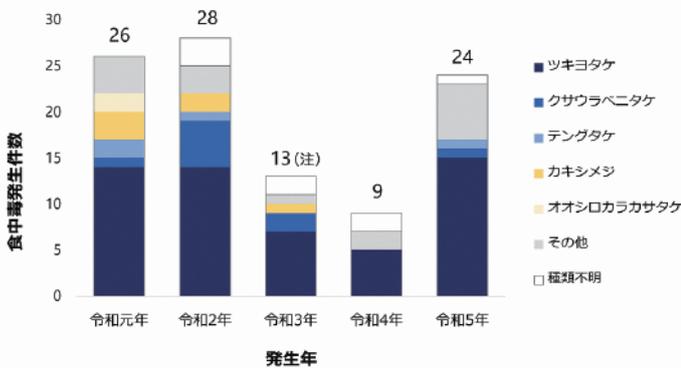
©山口県

キノコ食中毒に気を付けて!



毎年、毒キノコによる食中毒が発生しており、特に夏の終わりから秋にかけて多くなります。
令和元年～5年にかけて発生した毒キノコによる食中毒の発生件数と、その原因となった毒キノコの内訳は、左下のグラフのとおりです。

▼近年の毒キノコによる食中毒の発生件数とその内訳



注：令和3年の食中毒発生事例は12件であるが、うち1件はクサウラボニタケ及びヒツボンシメジの両方が原因と推定されており、本グラフでは毒きのこの種類ごとに発生件数1件としてカウントした。

出典：「毒きのこによる食中毒の発生状況」(農林水産省)

▼食中毒の発生件数が特に多い「ツキヨタケ」



出典：「自然毒のリスクプロファイル：キノコ：ツキヨタケ」
(厚生労働省)

ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ
と間違えて食べられることが多い。

キノコ食中毒防止のポイント

食用と確実に判断でき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



キノコを食べた後に、体調に異常を感じたら、すぐに医療機関を受診しましょう。
食べたキノコが残っている場合は、持参して治療の参考にしてもらいましょう。



ジビエはよく加熱して食べましょう



ジビエとは、シカやイノシシなど狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣またはその肉のことです。
 生または加熱不十分な野生のシカ肉やイノシシ肉を食べると、
E型肝炎ウイルスや**腸管出血性大腸菌**、**寄生虫**などによる食中毒のリスクがあります。

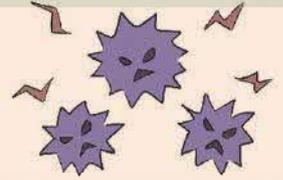
ジビエによる食中毒の原因となるウイルス等(一部)

E型肝炎ウイルス

- ◆ 発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化（ALT上昇、黄疸）が主症状。
- ◆ 大半の症例では、安静により治癒し、通常は慢性化することはないが、妊婦に感染すると劇症化しやすく、致死率も高く20%に達することもある。

腸管出血性大腸菌

- ◆ 感染から1～8日で、激しい腹痛、下痢（血便）を引き起こす。
- ◆ 感染力、病原性が強く、特に乳幼児や高齢者等が発症した場合、溶血性尿毒症症候群（HUS）等の重篤な症状を呈し、死亡することもある。



これらの病原体は適切な加熱により、死滅することが知られています。

ジビエを調理する時は、中心部まで火が通るよう、十分に加熱しましょう！



意外と汚れてるかも！？エコバッグは清潔に！



令和2年7月からレジ袋が有料化され、エコバッグを持って買い物に行くケースが増えています。エコバッグは買い物に便利なアイテムですが、食品を入れることが多いので、意外と汚れています。エコバッグを衛生的に使うために、下記のポイントに注意しましょう。

定期的に洗う



- ◆ エコバッグの取扱い表示などに従い、洗濯機か手洗いで洗いましょう。
- ◆ 洗った後は、しっかり乾かしましょう。

汁漏れが心配な肉や魚、土がついたままの野菜はポリ袋に入れる



- ◆ 肉や魚の汁、野菜の土がエコバッグや他の食材に付着しそうな時はポリ袋に入れましょう。
- ◆ 使用したポリ袋は、再利用せず、適切に捨てましょう。

エコバッグに入れる順番に気を付ける

- ◆ 肉、魚、冷蔵・冷凍食品などは、まとめて入れて、温かいものと、密着しないように入れましょう。
- ◆ 硬いものや重たいものを下に入れましょう。



食品と日用品を入れるエコバッグを区別する

- ◆ 食品を入れるバッグと、日用品を入れるバッグは使い分けると、衛生的に使用できます。



「やまぐち食の安心・安全情報誌」
 バックナンバーはこちら！



食の安心・安全に関する
 情報を各種SNSで発信中です！



< X >

< Instagram >