

食の安全サポーター情報配信（平成27年9月25日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「毒キノコ注意報の発令」についての情報を配信します。

毒キノコ注意報発令中！

9月23日（水）、県内で今年2件目の毒キノコによる食中毒が発生し、今後も毒キノコによる食中毒の発生が懸念されることから、9月25日（金）、「毒キノコ注意報」を発令しました。

毒キノコによる食中毒を予防するために、次のことを守りましょう！



◎キノコによる食中毒の予防方法

食用のキノコと確実に判断できないキノコは

- ①採らない ②食べない ③売らない ④人にあげない

◎「柄が縦に裂けるものは食べられる」「虫が食べたキノコは食べられる」「ナスと一緒に料理すると毒がなくなる」「塩漬けにしたら食べられる」などの言い伝えは根拠がないので、信用しないこと

◎キノコを食べて体調が悪くなったら、すぐに医師の診察を受けること

※今年は例年より気温の降下が早く、気候も安定し、キノコの生育に必要な降水も十分であるので、毒キノコを含む、様々なキノコの発生が予想されています。キノコのシーズンは、10月中旬ごろピークを迎えますが、食用の可否を判断できないものは、食べないようにしてください。

※注意報は、キノコのシーズン終了をもって、自動的に解除されます。

（毒キノコ食中毒について、もっと詳しい情報はこちらから）

○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-3330.html>

○厚生労働省のホームページ http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kinoko/index.html

バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。