

事務連絡
令和3年9月8日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

毒キノコによる食中毒の注意喚起について

例年、夏の終わりから秋にかけて、毒キノコを食用キノコと誤認して採取、喫食したことによる食中毒が多く発生しています。

つきましては、これから秋の行楽シーズンを迎えることを踏まえ、毒キノコによる食中毒を未然に防止するため、食用のキノコと確実に判断できないキノコ類の採取、譲渡、販売及び喫食を行わないよう、改めて消費者及び食品関係事業者に対して、より一層の注意喚起及び情報提供を行うようお願いいたします。

なお、厚生労働省では、ホームページにおいて「自然毒のリスクプロファイル」として毒キノコに関する情報を提供するとともに、毒キノコに関するリーフレット等（別添）を掲載しています。また、厚生労働省 Twitter においても秋季の間は、毎週、毒キノコの注意喚起を行っておりますので御活用ください。

（参考）厚生労働省ホームページ

○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

○毒キノコによる食中毒に注意しましょう

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

○厚生労働省 Twitter

<https://mobile.twitter.com/MHLWitter>

毒

キノコに要注意！

毎年、毒キノコを原因とする食中毒が発生しています

絶対

食用のキノコだと確実に判断できないキノコは

採らない！ 食べない！

売らない！ 人にあげない！

- ◆ 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！
- ◆ 気温の高い夏の後に適度な降雨があり、朝晩の気温が低下すると、多くのキノコが発生する可能性があります

ツキヨタケ



中毒症状

食後30分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の中毒を起こす。

間違えやすい食用きのこ

- ・ヒラタケ
- ・ムキタケ
- ・シイタケ

テングタケ



中毒症状

食後30分程で嘔吐、下痢、腹痛など胃腸消化器の中毒症状が現れる。

神経系の中毒症状、瞳孔の収縮、発汗、めまい、痙攣等で、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。

クサウラベニタケ



中毒症状

食後20分-1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛等の消化器系の中毒を起こす。唾液の分泌、瞳孔の収縮、発汗などの症状も現れる。

間違えやすい食用きのこ

- ・ウラベニホテイシメジ
- ・ホンシメジ
- ・ハタケシメジ

ニセクロハツ



中毒症状

食後30分-数時間程度で嘔吐、下痢等の胃腸、消化器系の中毒症状を示す。

その後18-24時間ほどで横紋筋溶解が原因と考えられる全身筋肉痛、呼吸困難を示し、死亡に至ることもある。

毒キノコによる食中毒発生状況 (平成23年～令和2年)

きのこの種類	間違えやすい食用キノコの例 (「自然毒のリスクプロファイル」より)	事件数	患者数	死者数
ツキヨタケ	ヒラタケ、ムキタケ、シイタケ	158	499	0
クサウラベニタケ	ウラベニホテイシメジ、ホンシメジ、ハタケシメジ	48	139	0
テングダケ	—	20	35	0
ドクササコ	ナラタケ、ホテイシメジ、アカハツ、チチタケ	10	16	0
イボテングダケ	—	10	14	0
カキシメジ	ニセアブラシメジ、チャナメツムタケ、シイタケ	9	25	0
イッポンシメジ	—	5	16	0
オオシロカラカサタケ	—	7	12	0
ニガクリタケ	ナメコ、クリタケ、ナラタケ、ナラタケモドキ	0	0	0
オオワライタケ	—	3	4	0
ニセショウロ	—	3	6	0
ハイイロシメジ	—	2	4	0
ヒカゲシビレタケ	シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケ	1	2	0
タマゴダケモドキ	キタマゴダケ	3	3	0
ドクツルタケ	シロマツタケモドキ、ハラタケ、ツクリタケ	1	1	0
ニセクロハツ	クロハツ、クロハツモドキ	1	1	1
オオシビレタケ	—	0	0	0
カブラアセタケ	—	1	1	0
その他	—	19	38	0
不明	—	26	61	2
合計		327	877	3

【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

- **有毒植物にも、ご注意ください**
→ [有毒植物による食中毒に注意しましょう](#)
- **代表的な有毒植物及び毒キノコの特徴については**
→ [「自然毒のリスクプロファイル」](#)をご覧ください。
- **一部地域で、キノコから基準値を超える放射性物質が検出されています。**
→ キノコ狩りをする場合は、
[放射性物質のモニタリング検査結果や出荷制限などの情報](#)
をホームページ等で、確認してください。
→ 林野庁ホームページ「[野生きのこ採取にあたっての留意点](#)」