毒キノコに要注意

食欲の秋。キノコは秋の代表的な味覚です。しかし野生で採取した毒キノコで食中毒になる可能性もあります。
毒キノコと食用キノコは見た目が似ているため、毎年間違えて毒キノコを食べたことによる食中毒が発生しています。
（参考）毒キノコによる食中毒件数16件・患者数46名（2025年全国）

過去10年間（平成28年～令和7年）件数が多い毒キノコ

ツキヨタケ（105件）



症状：
食後30分～1時間程度で
おう吐、下痢、腹痛等の
中毒を起こす。

間違えやすい食用キノコ：
・ヒラタケ
・ムキタケ
・シイタケ

クサウラベニタケ（25件）



症状：
食後20分～1時間程度で
嘔吐、下痢、腹痛等の
消化器系中毒を起こす。

間違えやすい食用キノコ：
・ウラベニホテイシメジ
・ホンシメジ
・ハタケシメジ

テングダケ（13件）



症状：
食後30分ほどでおう吐、
下痢、腹痛など胃腸消化器
の中毒症状が現れる。
神経系の中毒症状で発汗、
めまい、痙攣などで
呼吸困難になる場合もある。

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

食用と毒キノコは見た目が
そっくりなものが多く、専
門家でも判断は困難です。

✕ 食べない

塩漬けや水洗い、加熱をして
も食べられません。

✕ 売らない

直売所やネット販売は厳禁。
法的責任を問われることも。

✕ 人にあげない

ご近所や知人に配ることで
被害が拡大することもあり
ます。

野生の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！

大田区保健所 生活衛生課 食品衛生担当
TEL03（5764）0697　FAX03（5764）0711

保健所からのお知らせ

手洗い実験キットの貸出しをしています。
正しく手洗いができているか
確認してみませんか？

手洗い実験キットの使い方

1 汚れに見立てた専用ローションを手全体に伸ばします。



2 普段通り手を洗います。



3 箱の中等、暗所でブラックライトに手をかざすと、洗い残し部分が光って見えます。



手洗い実験キットの種類

ボックスタイプ



折りたたみタイプ



ブラックライト



貸出申し込み、詳細についてはホームページをご覧ください。

https://www.city.ota.tokyo.jp/seikatsu/hoken/eisei/shokuhin/ippan/tearai-kit.html

保健所メール

月に一回、健康管理や感染症の情報を登録したメールアドレスにお届けします。

登録はこちらから ▶

http://hokenjyo.city.ota.tokyo.jp