## メール件名:

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン (R1.9.26)」

гггг

**ГГГ** ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン **ГГ** 

FF 第95号 令和元年9月26日 FFF

Г

| 1 | キノコによる食中毒にご注意ください!

秋の味覚が楽しみな季節になりましたね。

秋に旬を迎える食べ物の一つにキノコがあります。

日本には 4,000~5,000 種類のキノコが存在しており、

そのうちの約100種類のキノコが、食用として食べることができると言われています。

一方で、毒があり、食べられないキノコは、200種類以上が知られています。

残りの大半のキノコについては、毒があるかどうかさえ分かっていません。

毎年秋ごろには、毒キノコによる食中毒が発生しており、

昨年には「ニセクロハツ」と推定されるキノコによる死亡事例も起こっています。

食用キノコと有毒なキノコの見分けは難しく、素人判断は危険です。

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」ようにしましょう。

なお、キノコは食物繊維が多く消化が悪いので、

食用のキノコであっても、一度にたくさん食べると消化不良を起こすことがあります。

また、生や加熱が不十分な状態のキノコを食べてアレルギーを発症したり、

採取してから日が経って傷んだキノコが食中毒の原因となることもあります。

キノコは新鮮なものを、よく火を通してから、適量食べるようにしてください。

- ◆毒キノコによる食中毒についてより詳しい情報は下記リンクをご参照ください。
- ・食品安全委員会「食中毒予防のポイント 毒きのこによる食中毒にご注意ください」

http://www.fsc.go.jp/sonota/kinoko\_tyudoku.html

・厚生労働省「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/bunva/kenkou\_irvou/shokuhin/kinoko/index.html

| お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。
| http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html
|-○メールマガジンのバックナンバーはこちら
| http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/mail-magajin.html
|-○配信中止・配信先変更
| mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp までお知らせください。