

> FSC News

> 食中毒予防のポイント

> 食中毒の発生状況

> 食中毒の発生状況

> 食中毒の発生状況

> 食中毒の発生状況

> お問い合わせ

ホーム > 食中毒予防のポイント

食中毒予防のポイント

毒キノコによる食中毒にご注意ください

平成24年9月26日

秋の行楽シーズンを迎えております。

野生きのこの本格的な発生時期となっていますが、きのこ狩りにお出かけの際は、誤って毒キノコを採取しないよう十分に注意してください。

キノコ毒の特徴等については、関係省庁から出されている情報等を参考にして、毒キノコによる食中毒の発生を防ぎましょう。

1. キノコ毒の特徴

きのこには、栄養成分と特殊成分が含まれており、特殊成分には、薬効や毒作用成分があるとされています。

キノコ毒による健康障害には、急性のものと同慢性又は潜行性のものがあります。

また、毒キノコの作用については、消化器障害型、神経障害型、原形質毒性型の3つに分類されます。主な健康障害やきのこの種類との関係は下表のとおりです。

作用など		潜伏期間 ※	主な症状 ※	主な毒キノコ名
消化器障害型		20分～2時間	吐き気、嘔吐、下痢、全身の倦怠感	ツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジ、ドクヤマドリ、ニガクリタケ(特にツキヨタケ、クサウラベニタケ、カキシメジの3種類は、国内での中毒発生頻度が高い)
神経障害型(知覚及び神経系症状)	副交感神経刺激型(ムスカリン様)	10～30分	激しい発汗、腺分泌の亢進、瞳孔縮小、除脈から血圧低下、重症では精神錯乱など発現し、呼吸困難を起こして意識喪失	オオキヌハダトマヤタケ、アセタケ
	副交感神経麻痺型(アロピン様)	30分～1時間	異常な興奮、流涎、散瞳、うわ言、錯乱状態、症状が進むと痙攣、筋硬直、意識不明	テングタケ、ベニテングタケ、ハエトリシメジ
	中枢神経麻痺型(幻覚剤様)	30分～1時間	幻視、幻聴、知覚麻痺、めまい、言語障害、酩酊状態、重症では精神錯乱、筋弛緩が起こり意識不明	シビレタケ、ヒカゲシビレタケ、オオワライタケ
	末梢血管運動神経刺激型(肢端紅痛症)	数時間以上	不快感、吐き気、しびれ感、全身倦怠感、数日後に手足末端が赤く腫れ、浮腫を起こし激痛	ドクササコ
	ジスルフィラム型(アンタビユース様)(きのこを食べる前後)	20分～2時間	顔、首、胸が紅潮、激しい頭痛、めまい、嘔吐、呼吸困難、不快感	ホテイシメジ、ヒトヨタケ、スギタケ

原形質毒性型(致死率が高い)	にアルコールを摂取した場合 にのみ発症)			
	コレラ様症状、肝臓、腎臓障害型	6～10時間以上	突然の腹痛、激しい嘔吐、下痢(コレラ様の水溶性下痢が反復継続)、脱水症状、糖代謝異常または肝細胞の壊死、中毒末期には黄疸、中毒性腎炎から肝不全、腎不全、肝性脳症を併発して死に至る	ドクツルタケ、シロタマゴテングタケ、タマシロオニタケ、テングタケモドキ
	溶血障害、心機能不全型	10～30分	嘔吐、下痢、瞳孔縮小、背筋硬直、言語障害、血尿から心機能障害、意識不明	ニセクロハツ
	毛細血管など循環器障害型	30分～2時間	悪寒、腹痛、頭痛、激しい嘔吐、下痢、喉の渴き、顔などの粘膜性びらん、脱毛、重症では腎不全、循環器不全、脳障害などの全身症状が現れ死に至る	カエンタケ

注：この表は、第7回かび毒・自然毒等専門調査会(山浦由郎専門委員作成資料をもとに作成した。なお、表中※印の潜伏期間及び主な症状については、「薬学の時間(ラジオNIKKEI)キノコ毒による食中毒(2008年10月16日)山浦 由郎」から適宜追記した。

2. きのこに関する他省庁の関連ページへのリンク

- [厚生労働省\(毒キノコによる食中毒に注意しよう\)](#)
- [林野庁\(野生きのこの採取にあたっての留意点\)](#)
- [林野庁\(スギヒラタケ\)](#)

3. 野生きのこに関する放射性物質検査について

野生きのこについては、各都道府県等においてきめ細かく検査が行われており、その検査の結果は、次のホームページ等で公開されておりますので参考にしてください。

- [農林水産省\(農産物に含まれる放射性セシウム濃度の検査結果\)](#)
- [厚生労働省\(食品中の放射性物質への対応\)](#)

その他の食中毒予防のポイント

- [カンピロバクターによる食中毒にご注意ください](#)
- [バーベキューや焼肉での食中毒にご注意ください](#)
- [ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう!!!](#)

主な食中毒の情報

		食中毒の概要について	ファクトシート	リスクプロファイル	評価書
細菌性食中毒	サルモネラ属菌	●	-	●●	●
	黄色ブドウ球菌	●	●	-	-
	ボツリヌス菌	●	●	-	-
	腸炎ビブリオ	●	-	●	-

	腸管出血性大腸菌	<input checked="" type="radio"/>	-	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	ウェルシュ菌	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	-
	セレウス菌	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	-
	エルシニア	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	-
	カンピロバクター	<input checked="" type="radio"/>	-	-	<input checked="" type="radio"/>
	赤痢菌	<input checked="" type="radio"/>	-	-	-
	リステリア	<input checked="" type="radio"/>	-	<input checked="" type="radio"/>	-
ウイルス性食中毒	ノロウイルス	<input checked="" type="radio"/>	-	<input checked="" type="radio"/>	-
キノコ毒	クサウラボニタケ	<input checked="" type="radio"/>	-	-	-
	ツキヨタケ	<input checked="" type="radio"/>	-	-	-
その他	ヒスタミン	<input checked="" type="radio"/>	-	-	-

関連リンク

[家庭でできる食中毒予防の6つのポイント\(厚生労働省\)](#)

[生レバーを生食するのは、やめましょう\(「レバ刺し」等\)\(厚生労働省\)](#)

[自然毒注2\)のリスクプロファイル\(厚生労働省\)](#)

注2)魚介類の毒、キノコ毒、高等植物毒

ツキヨタケの概要について

1. ハザードの主な特徴

ツキヨタケ（別名／ツキヨ、クマベラ、ワタリ、ドクモタシ、ドクキノコ（岩手県）、ツキヨダケ、ツキヨダケ、ドクアカリ、キカリキノコ、ヒカリダケ（秋田県）、ヒカリゴケ（新潟県）、クマベラ、コウズル（富山県）、ブナタロウ（福井県））（キシメジ科ツキヨタケ属）は、初夏～秋に、ブナなどの広葉樹の倒木や枯れ木などに多数重なり合っ
て発生する。中型～大型で、傘は半円形～じん臓形（長径 10～25cm）、表面ははじめ黄
橙褐色でやや濃色の小鱗片があるが、成熟すると紫褐色～暗褐色となり、多少ろう状の
光沢を帯びる。ひだは垂生（柄に対し、ひだが下向きの弧を描いて付着）し、淡黄色の
ち白色で幅広く、暗所で青白く発光する。柄は長さ 2cm 程度で太短く、傘のほとんど側
方、まれに中央に付き、隆起した不完全なつばがある。縦に裂くと、柄の付け根部分に
ふつう黒紫色、まれに淡褐色のしみがある。肉は白色でやわらかく、柄に近い部分は厚
い。食用のヒラタケ、ムキタケ、シイタケに、外見、色彩、サイズ等が酷似しているた
め、誤食による中毒がクサウラベニタケに並んで多く発生する。幼菌ではナメコとも混
同しやすい。また、ムキタケとツキヨタケは同じ枯幹から発生していることもあるので
注意が必要。主な毒性成分はイルジンS、イルジンM、ネオイルジン等のイルジン類で
ある。

2. 人に対する健康影響に係る知見

【国内の中毒事例】

平成 21 年（2009 年）、福井県において採取したツキヨタケを家族 4 名で食し、全員が
嘔吐などの食中毒症状を示したなど、毎年 20 件前後の事例が報告されている。ツキヨタ
ケはクサウラベニタケと並んで、誤食による食中毒の発生件数が最も多いきのこの 1 つ
である。

【中毒症状】

摂食後数時間（30 分から 3 時間）で発症し、一般に、嘔吐、腹痛、下痢などの典型的
な胃腸系の中毒を起こす。ほとんどは翌日から 10 日程度で回復する。ひどい場合は、痙
攣、脱水などを起こし、死亡することもある。

【毒性】

イルジン類には消化管出血性炎症を惹起する作用があり、ツキヨダケの主な有毒成分
イルジンSは、加熱や塩蔵によって分解しない。特に小児や老人では、少量の誤食でも
危険性がある。

【有毒成分イルジンSのマウスにおけるLD₅₀（半数致死量）¹⁾】

マウス腹腔内投与：50 mg/kg

マウス静脈内投与：30 mg/kg

【治療法】

激しい下痢症状のため下剤の投与は一般に行なわない。特に嘔吐、水溶性下痢が極度
の場合、体液喪失による脱水、電解質異常に対する補液に十分気をつける。具体的には、
以下の 4 処置が有効とされる。

¹⁾ LD₅₀（半数致死量）：化学物質の急性毒性の指標で、実験動物集団に経口投与などにより投与した場合に、統
計学的に、ある日数のうちに半数（50%）を死亡させると推定される量のこと。LD₅₀
の値が小さいほど致死毒性が強いことを示す。

- (1) 催吐・胃洗浄
- (2) 吸着剤投与
- (3) 対症療法：補液
- (4) 重症例には血液灌流（DHP:direct hemoperfusion）

3. 食用きのこの判別法に係る知見

硫酸バニリン反応による呈色反応試験では、食用のムキタケは赤紫になるが、有毒のツキヨタケは変色しない。

4. 国内のリスク管理機関等の取組状況

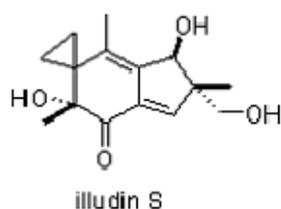
厚生労働省においては、各都道府県等に対し、食用と確実に判断できないきのこ類の採取、販売、摂取について消費者及び食品等関係事業者に対する注意喚起又は監視指導の実施を要請するとともに、厚生労働省ホームページ（「自然毒のリスクプロファイル」<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/>）において、有毒植物に関する特徴や有毒成分等の情報について掲載し、注意喚起を行っている。また、各都道府県や各保健所においても、摂食が可能なきのこ等についての普及啓発や情報提供を行っている。

農林水産省においては、野生きのこを採取・摂取する際に、誤って毒キノコを摂取・採取しないよう、食べられるかどうかを安易に自己判断せずに、きのこアドバイザーや地域の専門機関など専門家の判断を仰ぐように林野庁のホームページ（「毒きのこに注意」<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/pdf/doku.pdf>）において情報提供を行っている。

5. 参考情報

イルジン S 分子式：C₁₅H₂₀O₄

構造式：



物質名（IUPAC）：1β,5α-ジヒドロキシ-2α-(ヒドロキシメチル)-2,5,7-トリメチル-1,2-ジヒドロスピロ[6H-インデン-6,1'-シクロプロパン]-4(5H)-オン
[(1R,2S,5R)-1,5-dihydroxy-2-(hydroxymethyl)-2,5,7-trimethylspiro[1H-indene-6,1'-cyclopropane]-4-one]

CAS 番号：1149-99-1

本情報は、平成 22 年度食品安全確保総合調査「輸入食品等の摂取等による健康影響に係る緊急時に対応するために実施する各種ハザード(微生物・ウイルスを除く。)に関する文献調査」で作成されたハザード概要シート(案)をもとに食品安全委員会事務局が作成した。

クサウラベニタケの概要について

1. ハザードの主な特徴

クサウラベニタケ（別名／アシボソシメジ（埼玉）、ウススミ、サクラッコ（秋田）、ニタリ（大分））（イッポンシメジ科イッポンシメジ属）は、夏から秋にブナ科（コナラ、スダジイなど）の林に群生～単生する。傘は小型～大型（径3～8 cm）、灰色～黄土色で、湿った時にやや粘性があり、乾くと絹糸のような光沢が現れる。柄は長さ5～10 cm、絹糸のような光沢があり、中空でもろい。ひだははじめ類白色のち胞子が成熟すると肉色になる。小麦粉のようなにおいに混じって、やや不快臭がある。ウラベニホテイシメジ（食用）（同じ時期、同じ場所に生える）やナラタケ（食用）と間違いやすい。毒性成分は、ムスカリン、ムスカリジン、溶血性タンパクなど。

2. 人に対する健康影響に係る知見

【国内の中毒事例】

平成元年(1989年)に大阪府で幼菌のクサウラベニタケをハタケシメジと間違えて採取し、自宅で摂食した2人が発症した事例がある。また集団発生の例として、正規の流通経路に乗り、販売されていたきのこを購入した飲食店が、クサウラベニタケと知らずに調理して客に提供したところ、14人が発症した例などがある。クサウラベニタケはツキヨタケと並んで、誤食による食中毒の発生件数が最も多いきのこの1つである。

【中毒症状】

摂食後20分から1時間程度で嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系の中毒を起こす。発汗など神経系のムスカリン中毒の症状も現れる。ひどい場合は死亡する。

【毒性】

ムスカリンは、アルカロイドの一種で、悪寒、嘔吐等の原因となる。

【ムスカリンクロライドのマウスにおけるLD₅₀（半数致死量）¹⁾】

マウス静脈内投与：0.2 mg/kg

【治療法】

摂食後早期で症状がある場合、キノコ毒による食中毒の基本的処置として、催吐、胃洗浄、活性炭・下剤の投与を行うとともに、対症療法を行う。

早期に医療機関で治療を受けることで、諸症状の回復期間を短縮できる。

3. 食用きのこの判別法に係る知見

硫酸バニリン反応による呈色反応試験では、食用のウラベニホテイシメジは赤紫色になるが、有毒のクサウラベニタケは変色しない。

なお、毒をもつクサウラベニタケには苦味は無いが、食用のウラベニホテイシメジは苦味がある。

¹⁾ LD₅₀（半数致死量）：化学物質の急性毒性の指標で、実験動物集団に経口投与などにより投与した場合に、統計学的に、ある日数のうちに半数（50%）を死亡させると推定される量のこと。LD₅₀の値が小さいほど致死毒性が強いことを示す。

4. 国内のリスク管理機関等の取組状況

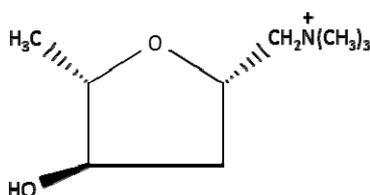
厚生労働省においては、各都道府県等に対し、食用と確実に判断できないきのこ類の採取、販売、摂取について消費者及び食品等関係事業者に対する注意喚起又は監視指導の実施を要請するとともに、厚生労働省ホームページ（「自然毒のリスクプロファイル」<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/>）において、有毒植物に関する特徴や有毒成分等の情報について掲載し、注意喚起を行っている。また、各都道府県や各保健所においても、摂食が可能なきのこ等についての普及啓発や情報提供を行っている。

農林水産省においては、野生きのこを採取・摂取する際に、誤って毒キノコを摂取・採取しないよう、食べられるかどうかを安易に自己判断せずに、きのこアドバイザーや地域の専門機関など専門家の判断を仰ぐように林野庁のホームページ（「毒きのこに注意」<http://www.rinya.maff.go.jp/j/tokuyou/kinoko/pdf/doku.pdf>）において情報提供を行っている。

5. 参考情報

分子式： $(C_9H_{20}O_2N)^+$

構造式：ムスカリン



物質名 (IUPAC)：(2S)-テトラヒドロ-4β-ヒドロキシ-5α, N, N, N-テトラメチル-2α-フランメタンアミニウム

[(2S)-Tetrahydro-4β-hydroxy-N, N, N, 5α-tetramethyl-2α-furanmethanaminium]

CAS 番号：300-54-9

本情報は、平成 22 年度食品安全確保総合調査「輸入食品等の摂取等による健康影響に係る緊急時に対応するために実施する各種ハザード(微生物・ウイルスを除く。)に関する文献調査」で作成されたハザード概要シート(案)をもとに食品安全委員会事務局が作成した。

長野市野生きのこの販売に関する指導要綱の制定について

～野生きのこ販売による食中毒を防止するために～

近年、野生きのこ販売所において、食用きのこに混ざって毒きのこが販売され、人の健康に被害を起こす事例が増加しています。

野生きのこを販売すること自体は、法律による規制はなく、誰でも販売することが可能であるため、食毒の鑑別が不明確なまま販売されている事例が多くみられます。一方、消費者は、「販売されているきのこだから安全」と思っています。

そこで、野生きのこの販売による食中毒の発生を未然に防止するため、野生きのこの販売に関する指導要綱を制定し、野生きのこが適正に販売されるよう指導を行うこととしました。
[平成24年4月1日施行]

要綱制定のポイント



届出制の導入

野生きのこを消費者に販売する場合は、届出が必要になりました。



取扱い種リストの事前提出

届出時に、販売しようとする野生きのこの種類を記載し事前提出します。



鑑別責任者の設置

販売者は、鑑別責任者を定め、食用に適さないきのこを排除します。



届出済証の掲示

届出を行った販売者は、保健所が交付する届出済証を販売所に掲示します。

要綱制定の効果（ねらい）

- 1 販売しようとする野生きのこの種類を保健所で把握することにより、食用とそうでないものを誤認しやすいきのこなど、事前の指導が可能になります。
- 2 鑑別責任者を設置することで、野生きのこ鑑別に対する責任意識の向上が図られます。
- 3 消費者が届出済証を確認できることで、鑑別されていないきのこを購入することを未然に防止することができます。

これらの結果、野生きのこ販売による食中毒を未然に防止しようとするものです。