

食中毒の発生について

平成30年8月28日

記者発表資料

【概要】

平成30年8月27日（月）午前10時頃、中北保健所に同所管内の医療機関から、毒キノコによる食中毒患者を診察した旨の連絡が入った。

中北保健所が調査を行ったところ、患者は富士・東部保健所管内の住民で、家族が採取した野生のキノコを8月23日の正午頃に喫食、同日午後9時頃に発症し、富士・東部保健所管内の医療機関に受診し入院していたが、8月25日に症状が悪化したため中北保健所管内の医療機関に転院していたことが判明した。また、患者及び家族の聞き取り状況から、喫食したキノコはタマゴタケモドキが疑われた。

富士・東部保健所では、症状が毒キノコのタマゴタケモドキによる食中毒の症状と一致すること及び患者を診察した医師から食中毒の届出が提出されたことから、当該キノコを原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成30年8月23日（木） 午後9時頃
- 2 喫食者数 1名（女性：1名〔60代〕）
- 3 患者数 1名（女性：1名〔60代〕）
- 4 主な症状 嘔吐、下痢、倦怠感、肝不全
- 5 原因食品 タマゴタケモドキ（推定）の炒め物
- 6 病因物質 植物性自然毒
- 7 その他 患者は入院中

（参考）山梨県の食中毒発生状況（本件を含む）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年	9件	65名	0名
平成29年	11件	95名	0名

（問い合わせ先）

福祉保健部衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当
電話 055-223-1489（内線3457）

※本日の報道対応は、20時00分まで待機させていただきます。

～県民のみなさまへ～

食用キノコと確実に判断できないときは、

採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！
を徹底してください。

本県における食中毒の原因となる毒キノコは、食用キノコと区別のつきにくいクサウラボニタケ、ツキヨタケ、カキシメジ、ドクヤマドリなどが多くを占めています。

毒キノコか食用キノコかを見分けるには、十分な知識と経験が必要となりますので、素人判断で、安易に野生のキノコを食べることはやめましょう。

また、キノコ採りの際には、食用キノコと毒キノコと一緒に生えていることもありますので、毒キノコがまぎれ込んでいないかよく確認しましょう。

なお、「縦に裂けるキノコは大丈夫」「ナスと一緒に炒めれば大丈夫」など昔からの迷信を信じないで下さい。

【過去の毒キノコを原因とする食中毒事例】

発生年	発生件数	患者数	原因となったきのこ
H29	2	6	ツキヨタケ、クサウラボニタケ（推定）
H27	1	6	ツキヨタケ
H25	1	9	ツキヨタケ
H22	3	6	クサウラボニタケ、コウタケ
H21	2	7	ツキヨタケ（推定）、不明
H19	4	8	クサウラボニタケ、ツキヨタケ、ドクツルタケ（推定） ウスキテングタケ

タマゴタケモドキ（毒）

テングタケ科テングタケ属

〔発 生〕 秋、雑木林の地上

〔か さ〕 大きさ3～5cmで黄色または黄褐色

〔ひ だ〕 白色で密に並び

〔 柄 〕 かさと同様に黄色で白色のつばと白色のつぼを持つ。

〔症 状〕 食後6時間から24時間程度でコレラ様の下痢、嘔吐、腹痛
数日後から肝障害、その後、死に至る場合がある。

〔毒性成分〕 アマトキシソール類

〔間違いやすいキノコ〕 タマゴタケ、キタマゴタケ

〔タマゴタケモドキによる食中毒発生状況（全国）〕

平成18年 患者1（死亡） 北海道

平成28年 患者1 北海道

※本県で当該キノコによる食中毒は初の事例