

きのこを原因とする食中毒の発生について

令和6年6月21日（金）、市内医療機関から「きのこを喫食したことによる食中毒が疑われる患者を診察した」旨の連絡がありました。本市保健所が調査したところ、本市北区の住民が大泉緑地できのこを採取して持ち帰り、6月20日（木）午後4時頃自宅で調理、喫食したところ、その2時間後に嘔吐症状を発症し、救急搬送されたことが判明しました。なお、患者は快復し、6月21日（金）午後には退院しています。

- 1 発生年月日 令和6年6月20日（木）午後6時頃
- 2 摂食者数 1人
- 3 有症者数 1人（一時入院したが快復し、現在は退院しています。）
- 4 主症状 嘔吐、腹痛
- 5 原因食品 オオシロカラカサタケ（毒きのこ）
- 6 経過 令和6年6月10日（月）、13日（木）に採取し、20日（木）午後4時頃に自宅で調理、喫食。
- 7 採取場所 大阪府営大泉緑地
- 8 市民の皆様へ

毒きのこによる食中毒に注意しましょう。

- 食用だと誤って自分や知人が採取した毒きのこによる食中毒が、全国で数多く発生しており、死亡事例も報告されています。
- きのこは山林、公園や歩道など、身近な場所にも多くの種類が生えます。食用のきのこかどうかを鑑別することは素人では困難です。「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。

（参考）オオシロカラカサタケ

大 き さ：7～30 cm程度の大型

発 生 時 期：初夏から秋にかけて

発 生 場 所：畑地や庭園、公園などの芝生や草地などの地上に群生する

症 状：食後2時間ほどで下痢・嘔吐などの食中毒症状が現れる

形 態：カサは白い饅頭型で、カサは表皮が裂けて茶色のウロコ状になる

ヒダ※は成熟すると鈍い緑色になる

※傘の裏に放射状に広がる部分



写真提供：地方独立行政法人
大阪健康安全基盤研究所

問
い
合
わ
せ
先

担 当 課：健康福祉局 保健所 食品衛生課

電 話：072-222-9925

ファックス：072-222-1406