



## STOP! 誤食

# 毒キノコにご注意を



キノコは、秋に良く育ちますので、この時期に採取して食べる人が多くなります。  
みなさんは、そのキノコが**食べられるのか、毒キノコ**なのか正しく見分けられますか？

## キノコの 迷信



- ✕ 柄が縦に裂けると食べられる
- ✕ 虫が食べているキノコは食べられる
- ✕ 干して乾燥すれば食べられる
- ✕ 地味色のキノコは食べられる
- ✕ ナスと一緒に料理すれば食べられる
- ✕ 塩漬にすると食べられる

etc...

全部ウソなんだ！



## 食中毒防止心得

- ①食用と判断できないキノコは絶対に「採らない」「食べない」「人にあげない」
- ②キノコ採りでは、毒キノコが混入しないよう注意。
- ③「言い伝え」は、信じない。
- ④食用のキノコでも、生の状態で食べたり、一度に大量に食べると食中毒になるものがあるので注意。
- ⑤万一、食べた後異常を感じたらすぐに医師の診察を！  
(※命に関わります)

## 無料配布

### 野や山のきのこハンドブック

【毒きのこの見分け方】



北海道

北海道が作成した、きのこの見分け方のハンドブックです。  
各保健所にて無料配布しています。

※当課HPにも掲載しています。  
(ダウンロード可)

## セミナー情報

### 入場無料

## 衛生管理セミナー in 帯広

申し込み締切：9月27日(火)

- 日時：令和4年10月4日(火) 13:00~15:00 (開場：12:30)
- 場所：ホテルグランテラス帯広 2階「オーク」  
(帯広市西1条南11丁目2番地)
- 定員：35名 (※先着順のため、定員になり次第締切となります。)
- プログラム：①生活衛生関係営業施設で注意したい食中毒と感染症について  
②新規のお客様を増やしたい！SNS投稿のコツとトレンドのご紹介
- お問い合わせ・申し込み先  
公益財団法人北海道生活衛生営業指導センター  
〒060-0042 札幌市中央区大通西16丁目2番地 北海道浴場会館 1F  
TEL：011-615-2112  
FAX：011-615-2113  
web：https://www.hokkaido-seiei.or.jp

## 衛生管理セミナー in 帯広

日時 令和4年10月4日(火) 13:00~15:00 開場 12:30

場所 ホテルグランテラス帯広 2階「オーク」  
帯広市西1条南11丁目2番地 TEL:0115-23-3172

定員 35名 申込費無料  
飲食店、ホテル旅館、美容室等各種サービス業の皆様へ「営業施設の感染症等の対策」や「SNS投稿のコツ」など、事例を交えて紹介します。

プログラム	
開場	12:30 開会 13:00
ごあいさつ	公益財団法人北海道生活衛生営業指導センター
講演 1	13:05~13:15 講演 2 14:00~15:00
講演 1	生活衛生関係営業施設で注意したい食中毒と感染症について
講演 2	新規のお客様を増やしたい！SNS投稿のコツとトレンドのご紹介
閉会	15:00~ 講演終了後アンケートにご協力をお願いします。

申し込み締切 令和4年9月27日(火)  
お申し込み方法は、趣意を記載したお申し込み書に記入し、お申し込み書に添付されたお申し込み料を封筒に入れてお申し込みください。

お問い合わせ・お申し込み先  
公益財団法人 北海道生活衛生営業指導センター  
〒060-0042 札幌市中央区大通西16丁目2番地 北海道浴場会館 1F  
TEL:011-615-2112 FAX:011-615-2113

詳しくはこちらから

