



## きのこ食中毒に注意しましょう！

きのこ採りのシーズンを迎え、山に入る機会も多くなります。

きのこ採り際には、毒きのこが混じっていることがありますので、十分注意してください。

令和2年はすでに「ツキヨタケ」「クサウラベニタケ」による食中毒が発生しています。

みなさんも迷信や言い伝えなどは信じず、**知らないきのこや不安を感じるきのこは食べないように**しましょう。

### **毒** ツキヨタケ

- 山形県で最も中毒が多い。
- 石づき（きのこの柄）を縦に裂くと芯の部分に黒褐色から暗紫色のしみが見られる。まれに、しみが分かりにくいものがあるので注意が必要。
- ひだの付け根につば様の隆起帯あり。
- 間違えやすいきのこ  
ムキタケ、キラタケ、シイタケ



写真提供 山形県衛生研究所

### **毒** クサウラベニタケ

- 雑木林やマツの混在する林内に、点々と生えるまたは群生する。
- 傘は薄いねずみ色、淡黄灰色、茶色のものもある。絹糸状の光沢が特徴。
- 茎は細長く、中空のためもろく折れやすい。（なかには太く中空でないものもある。）



# モニタリング状況報告

報告月	7月	8月	9月	累計	
報告人数	21名	21名	21名	-	
うちモニター	21名	21名	21名	-	
うちボランティア	0名	0名	0名	-	
訪問店舗数	66店舗	68店舗	67店舗	201店舗	
指摘店舗数	10店舗	10店舗	3店舗	23店舗	
指摘品目数	16品目	13品目	3品目	32品目	
内訳	農産物	12品目	8品目	3品目	23品目
	畜産物	0品目	0品目	0品目	0品目
	水産物	2品目	4品目	0品目	6品目
	その他	2品目	1品目	0品目	3品目
不適正表示確認店舗数	4店舗	3店舗	1店舗	8店舗	
不適正表示確認品目数	5品目	4品目	1品目	10品目	

## 〈表の見かた〉

訪問店舗数：皆さんが訪問して報告いただいた店舗の数です。

指摘店舗数：皆さんが訪問した店舗のうち、不正な表示を確認したと報告いただいた店舗の数です。

指摘品目数：皆さんが訪問した店舗で、不正な表示を確認したと報告いただいた商品の数です。

不適正表示確認店舗数：報告をもとに県が調査を行った結果、実際に不適切な表示が確認された店舗の数です。

不適正表示確認品目数：報告をもとに県が調査を行った結果、実際に不適切な表示が確認された商品の数です。

(調査の時点で指摘のあった商品の取扱いがなく、確認できない場合があります。)

たくさんの店舗、品目のモニタリングをしていただき、ありがとうございます。

皆様からいただいたご報告をもとに、販売店での確認と指導を行いました。

指摘どおりの不適正表示があった店舗には、適正な表示を行うよう指導しました。

7～9月分で報告いただいた主な事例は次のとおりです。

- ◆POPに原産地が表示されていたが、商品は複数の産地のものが置かれていた
- ◆漬物の容器に表示が何もなかった
- ◆ばら売りの野菜に原産地の表示がなかった
- ◆生鮮食品の原産地の表示が、POPと商品で異なっていた



産地直売所や小さな店舗でのお買い物の際にもモニタリングして

いただけると大変助かりますのでよろしくお願いいたします。

# モニタリング Q&A

店頭でいろいろな食品の表示に注目してみると、「この表示でいいのかな？」と疑問に感じることもあるのではないのでしょうか？皆様からいただいた報告の中からいくつか例をあげますので、モニタリングの際の参考にさせていただければ幸いです。

## Q 釜揚げしらすについて国産の表示だけどいいの？

**A** 釜揚げしらすは生のしらすを茹でたものです。生のしらすは生鮮食品ですが、それを加熱処理した釜揚げしらすは加工食品となります。

### <生鮮食品の原産地表示>

生しらすには、原産地表示が必要です。原産地表示は、水域名または養殖場が属する都道府県名を表示します。水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名またはそれが属する都道府県名の表示も可能です。

### <加工食品の原料原産地表示>

釜揚げしらすには、原料原産地表示が必要です。原料原産地表示は、主な原材料が国産品の場合は「国産」である旨を、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。ただし、国産の場合は、水揚げした港名またはそれが属する都道府県名の表示も可能です。

なお、原料原産地の表示方法は、原材料名欄に原材料名の後にカッコ書きする方法と、原料原産地名欄を設けて表示する方法があります。

## Q 複数魚種のさしみ盛り合わせに原産地の表示がないけどいいの？

**A** 店内のバックヤードや店舗と同一敷地内の施設で、さしみ盛り合わせ等を製造し、当該店内で販売する場合には、容器包装されていても、一部の事項について表示の必要がありません。

詳しくはモニタリングチェックポイントをご覧ください。

## Q 表示に関して適正かどうかわからないときはどうするの？

**A** 不適正であると思うが、はっきりとわからないような場合には、その表示の状況を具体的に報告書に記載してください。報告書を確認し、不適正表示と判断した場合には、指導等を実施します。

# モニタリング チェックポイント

## ◎加工食品において表示を省略することができる場合

食品を製造・加工した場所で販売する場合は一部表示しなくてもよい項目があります。

例) そうざい、弁当、刺身盛り合わせ

<表示を要さない事項>

原材料名、栄養成分表示、原産国名、原料原産地名など

<表示が必要な事項>

添加物、アレルギー、消費期限・賞味期限など

ただし、解凍、小分け、再包装したものは、加工したことにはならないので表示が必要になります。

### 生鮮食品と間違えやすい加工食品

- 違う種類の生鮮食品をカットして混合する場合  
(2種類以上の刺身盛り合わせ、カット野菜ミックス、フルーツ盛り合わせなど)
- 加熱処理等を行った場合  
(たけのこ水煮、ゆで卵、ゆでわらび、釜揚げしらすなど)
- 日干し等の乾燥を行った場合  
(乾しいたけ、切り干し大根、乾燥わかめなど)
- 穀物等を原料とする粉類  
(小麦粉、そば粉、米粉、その他の粉類)
- その他  
(はちみつ、お茶など)



### 食品安全衛生課からのお知らせ

山形県では、食の安全・安心に関する情報を広く県民の皆様にお知らせする「やまがた食の安全ほっとインフォメーション」を、スーパーなどの食品販売店にご協力いただき、店頭に掲示しています。随時情報が更新されますので、お買い物の際にぜひご覧ください。

