

食品衛生 FAX 通信

令和5年8・9月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 8・9月の目標 ～

食中毒を防止しよう！（じゃがいも編）

小学校などの調理実習で、じゃがいもを茹でて喫食したところ、悪心、腹痛の症状が現れたという事例が報告されています。

じゃがいもの皮（特に光が当たって緑色になった部分）や芽はソラニンやチャコニンといった有毒成分が多く含まれています。これらを摂取することにより、食後 20 分くらいから、腹痛、吐き気、嘔吐、めまい、呼吸困難などの症状がでます。また茹でるだけでは、有毒成分はなかなか壊れません。



じゃがいもの取扱いに気をつけよう！

- 1 小さい未成熟なじゃがいもは仕入れない。
- 2 じゃがいもは、光の当たらない涼しい場所で管理する。
- 3 じゃがいもに傷をつけないように管理する。
- 4 調理時には、芽とその周辺は確実に取り除き、緑色の部分の皮は厚めにむく。

<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所 TEL 04992-2-1436 島しょ保健所三宅出張所 TEL 04994-2-0181
島しょ保健所大島出張所新島支所 TEL 04992-5-1600 島しょ保健所八丈出張所 TEL 04996-2-1291
島しょ保健所大島出張所神津島支所 TEL 04992-8-0880 島しょ保健所小笠原出張所 TEL 04998-2-2951