

食安監発０８１０第３号
平成２１年８月１０日

文部科学省 スポーツ・青少年局 学校健康教育課長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

ジャガイモの喫食によるソラニン類食中毒について

今般、奈良市内において、ジャガイモを喫食したことによるソラニン類食中毒事件が発生しました（別添参照）。

本事件においては、小学校内で栽培されたジャガイモを喫食したことが原因と断定されており、発生要因として、ジャガイモの緑化した部分を十分に取り除いていなかったことが推察されています。

つきましては、同様の食中毒を防止する観点から、学校関係者等に対し、下記事項について改めて周知徹底を図るよう、特段の対応をお願いします。

記

- 1 小学校内や家庭菜園等で栽培された未成熟で小さいジャガイモは、全体にソラニン類が多く含まれていることもあるため喫食しないこと。
- 2 ジャガイモの芽や日光に当たって緑化した部分は、ソラニン類が多く含まれるため、これらの部分を十分に取り除き、調理を行うこと。
- 3 ジャガイモは、日光が当たる場所を避け、冷暗所に保管すること。