

2022. 7. 22

## 長野保健所管内でジャガイモの芽や皮に含まれる有毒物質のソラニン（推定）による食中毒が発生しました

本日、長野保健所は、ジャガイモを食べたことによる食中毒について発表しました。

患者は、ジャガイモを食べた1グループ 98 名中の 45 名で、全員快方に向かっています。

次のポイントに注意してジャガイモによる食中毒を防ぎましょう。

### （ジャガイモによる食中毒防止のポイント）

- ◎ ジャガイモの発芽部分や日光に当たって緑色に変色した皮の部分には、有毒なアルカロイドであるソラニンや、類似物質のチャコニンが含まれます。
- ◎ ソラニンを含んだ未成熟の小さなジャガイモや、成熟していてもジャガイモの芽や緑色の皮を食べると嘔吐などの症状が起きます。
- ◎ ジャガイモの芽や皮は取り除いてから調理を行い、特に緑色の変色した皮の部分は、厚くむきとりましょう。
- ◎ 未成熟の小さなジャガイモは芽や皮の部分にソラニン類を多く含むため、食べないようにしましょう。
- ◎ ジャガイモは冷暗所に保管し、日光が当たらないようにしましょう。

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch220722.html>

◆ おう吐、胃痛などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

#### ● 内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・ 長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・ 最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口