

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R7.9.2）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第249号 令和7年9月2日

1 食卓の安全・安心ニュース（第5号）を発行しました。

県では、食品のリスク対策に役立つ情報の提供のため、「食品の安全・安心ニュース」を作成しています。

今回は、「知って備えよう！災害時の食中毒予防」というテーマでお送りします。

大きな災害が発生すると、水や衛生用品が不足することがあり、十分な衛生環境を確保することが難しくなります。過去には、避難所において食中毒が発生しています。ですが、災害時も食中毒予防の3原則である「つけない、ふやさない、やっつける」を守ることが食中毒を予防するポイントになります。

ニュースでは災害時の食中毒予防のポイントや備えておきたい衛生用品について、博士とQ子の会話形式でわかりやすく紹介しておりますので、ぜひご覧ください。

◆食品の安全・安心ニュースは岐阜県公式ホームページでご覧いただけます。

<https://www.pref.gifu.lg.jp/uploaded/attachment/461937.pdf>

◆食品の安全・安心ニュースのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/7309.html>

2 ジャがいもによる食中毒に注意しましょう

カレーや肉じゃがなど、ご家庭でもよくつかわれるじゃがいもですが、じゃがいもの芽や皮には、天然毒素であるソラニンやチャコニンが多く含まれていることをご存知でしょうか。これらを多く含むじゃがいもを食べると、吐き気や下痢、おう吐などの症状が出る場合があります。

じゃがいもによる食中毒を防ぐために注意するポイントをご紹介します。

【買うとき・保存するとき】

- ・芽が出ていたり、皮に緑色の部分があるじゃがいもは買わないようにしましょう。
- ・じゃがいもは、暗くて涼しく、通気性がよい場所で保存しましょう。
- ・じゃがいもを長期間保存することは避けましょう。

【調理するとき】

- ・じゃがいもの芽はそのまわりの部分も含めて取り除きましょう。
- ・皮に緑色の部分があったら、皮を厚めにむき、まわりもしっかりむきましょう。

- ・じゃがいもを茹でてもソラニンやチャコニンは分解しないので量は減りません。

詳細は下記リンクをご覧ください。

- ◆じゃがいもによる食中毒を予防するために（農林水産省）

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/naturaltoxin/potato.html>

○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です

お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
