

食中毒の発生について

平成 21 年 7 月 16 日(木)午前 10 時 10 分頃、奈良市立登美ヶ丘小学校の養護教諭から「今朝 9 時 30 分頃、6 年生 2 クラスの児童ら 51 名が塩茹でしたジャガイモを喫食したところ、うち 12 名が吐き気、腹痛を呈している。」旨の通報がありました。

調査したところ、平成 21 年 7 月 16 日(木)午前 8 時 45 分頃から、6 年生 2 クラスの児童 48 名及び教職員 8 名が、学校内で栽培したジャガイモを喫食したところ、うち児童 35 名が同日午前 9 時 00 分を初発として吐き気、嘔吐及び腹痛等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。なお、教職員に有症者はありません。

ジャガイモを喫食した者のみが発症し、発症状況が類似していること、当該クラス以外には有症者がいないこと、残食のジャガイモ及び患者嘔吐物からソラニン類が検出されたこと、診察した医師から食中毒の届出があったことから、学校で栽培したジャガイモを原因とする食中毒と断定しました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

患者関係	発症日時	7月16日(木)午前9時00分から午前11時00分
	患者症状	吐き気、嘔吐、腹痛等
	患者数	総数35名 (内訳) 男性:19名(11歳~12歳) 女性:16名(11歳~12歳)
	受診者数	受診者18名 入院者0名
原因食品	塩茹でしたジャガイモ	
病因物質	ソラニン類	
原因施設	所在地	奈良市西登美ヶ丘4-21-1
	校名	奈良市立登美ヶ丘小学校
	校長	にしうら まさお 西浦 正翁
	調理場所	家庭科室

措 置	<p>学校及び市教育委員会に対し、再発防止のために次のとおり指導している。</p> <p>芽や皮は予め取り除き調理し、特に緑化した部分は調理に用いないこと</p> <p>収穫後のジャガイモは冷暗所に保管し、日光が当たらないようにすること</p> <p>その他、栽培方法についても注意すること。</p>
-----	--

[備 考]

メニュー	塩茹でジャガイモ
検査関係	<p>ジャガイモ未調理品：1件 ソラニン類含有量として31.6mg/100g検出</p> <p>ジャガイモ調理済み品：2件 ソラニン類含有量として24.3～50mg/100g検出</p> <p>ジャガイモ食べ残しの皮：1件 ソラニン類含有量として104mg/100g検出</p> <p>患者嘔吐物：1件 ソラニン類含有量として13.7mg/100g検出</p> <p>ジャガイモ中のソラニン類とは主にソラニンとチャコニンです。</p> <p>ソラニン類の中毒量は、一般に200～400mgと言われていますが、子どもの場合はその10分の1の20mg程度とされています。</p>

[参 考]

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）	
本年度	発生件数：2件 患者数：66名 死亡者数：0名
昨年度	発生件数：9件 患者数：172名 死亡者数：0名
<p>ジャガイモによる食中毒</p> <p>ジャガイモの発芽部分、緑色部分を摂取すると中毒をおこすことがある。</p> <p>芽、緑部分にはソラニン類を含み、ソラニン類を多く含むジャガイモを多く摂取した場合、吐き気、嘔気、腹痛などを呈することがある。</p>	