

ジャガイモによる食中毒防止のための実態調査及び普及啓発について

南多摩保健所生活環境安全課

寺村 渉 大井 奈津子 下嶋 一寛

1 はじめに

南多摩保健所管内では、一昨年度及び昨年度に2年連続してジャガイモに含まれるソラニン類を原因とする食中毒が発生した。いずれも給食ではなく、保育施設や小学校における教育活動の一環としてジャガイモを調理し喫食していた。保健所では食中毒予防の普及啓発を毎年実施しているが、教員や保育担当者に直接アプローチする機会はなく、調理実習に携わる教員や保育担当者の食品の取扱い状況等は把握できていなかった。

そこで、これまで国内で発生したジャガイモによる食中毒事例を検証するとともに、管内の小学校及び保育施設を対象に、授業や保育におけるジャガイモの取扱い状況等についてアンケート調査を実施したほか、それらの結果をもとに調理実習計画・記録表を作成し、指導を行ったので報告する。

2 実施内容

(1) ジャガイモによる食中毒の発生状況の解析

食中毒統計により、国内において過去10年間に発生したジャガイモによる食中毒事例を調査した。厚労省が公表している食中毒統計では12件発生しており、1件を除きいずれも小学校や保育施設で発生していた。

(2) ジャガイモの取扱いに関するアンケート

管内の小学校及び保育施設、計105施設に対してジャガイモの取扱いに関するアンケートを実施した。電子申請システム(LoGoフォーム)により、授業や行事等でジャガイモの取扱いや、ジャガイモの調達方法等について回答を得た。

(3) 調理実習計画・記録表の作成・配布

ジャガイモを安全に提供するため、アンケート結果をもとに書き込み式の調理実習計画・記録表を作成し、市教育委員会や保育所主管課等を通して教員に配布した。

3 実施結果

(1) ジャガイモによる食中毒の発生状況の解析

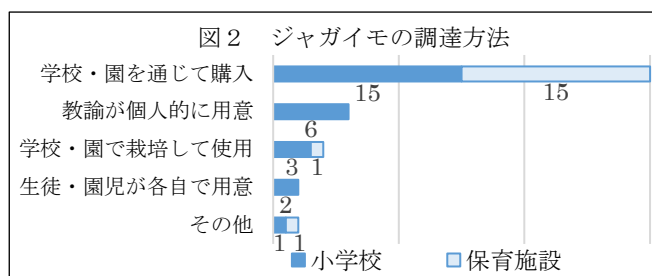
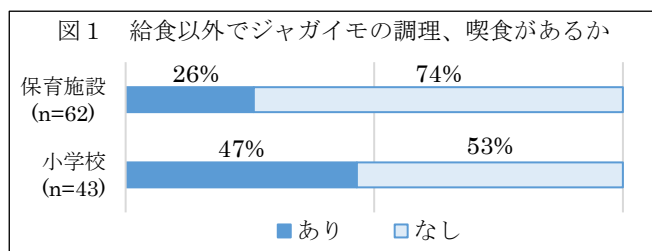
厚労省の食中毒統計で過去10年間に国内で発生したジャガイモによる食中毒事例を検証すると、12件の食中毒が発生していたが、1件を除きいずれも小学校や保育施設において給食以外の機会に発生していた(表1)。また当該食中毒の75%が6月及び7月に発生していた。

表1 過去10年間に発生したジャガイモによる食中毒事例

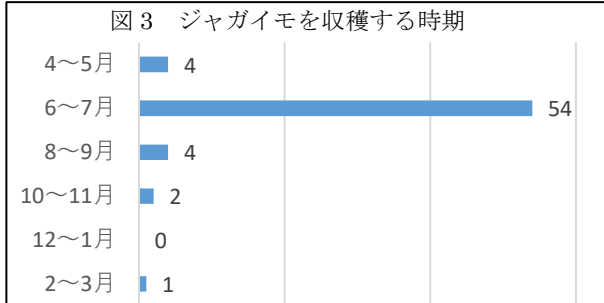
No.	発生日	都道府県	原因食品	原因施設	患者数	備考
1	2015年1月22日	奈良県	粉ふきいも(ジャガイモ)	小学校	31	調理実習
2	2015年9月10日	岡山県	ジャガイモ(カレー)	小学校	10	調理実習
3	2016年7月15日	静岡県	ゆでたジャガイモ	小学校	25	調理実習
4	2016年11月17日	北海道	ゆでたジャガイモ	小学校	7	調理実習
5	2017年6月29日	豊田市	ゆでたジャガイモ	小学校	22	調理実習
6	2017年7月14日	広島県	ゆでたジャガイモ	小学校	8	課外授業
7	2018年7月20日	鳥取県	ジャガイモグラタン他	飲食店	18	調理食品
8	2019年7月9日	兵庫県	ゆでたジャガイモ	小学校	16	調理実習
9	2022年6月2日	福岡県	ゆでたジャガイモ	小学校	7	調理実習
10	2022年6月15日	東京都	蒸したジャガイモ	保育施設	8	体験学習
11	2022年7月21日	長野県	ゆでたジャガイモ	小学校	46	調理実習
12	2023年6月5日	東京都	ゆでたジャガイモ	小学校	20	調理実習

(2) ジャガイモの取扱いに関するアンケート

給食以外でジャガイモを調理提供していた施設は、保育施設では全体の1/4にあたる26%、小学校では半分にあたる47%に達した(図1)。またジャガイモの調達方法について確認したところ、教員が個人で購入する場合や学校で自家栽培したものをを使用する可能性があることが明らかになった(図2)。



さらにジャガイモを栽培しているほとんどの施設で6月から7月に収穫しており、この時期はジャガイモによる食中毒が多発する時期と一致した(図3)。



(3) 調理実習計画・記録表の作成・配布

ジャガイモによる食中毒事例とアンケート結果をもとに、ジャガイモを取り扱う際のルール作りを支援するため、書き込み式の調理実習計画・記録表を作成し、これらを各市の教育委員会及び保育担当部署に持ち込み、関係する教員等に配布するよう依頼した(図4)。

なお、ソラニン類が蓄積している可能性が高いと考えられる兆候が見られた際には、絶対に提供しないよう、注意喚起を促す内容とした。

4 考察とまとめ

(1) ジャガイモによる食中毒は小学校や保育施設で発生していた。

子供はソラニン類の感受性が大人に比べ格段に高いため、子供にジャガイモを提供する際には提供前の取り扱いも含め、細心の注意を払う必要がある。

(2) ジャガイモによる食中毒は学校の「給食」ではなく「授業」で発生していた。

効果的な指導を行うためには、これまで保健所が学校におけるカウンターパートとしてきた栄養士や調理員などの給食提供者でなく、教員に対して情報提供や普及啓発を行うチャンネルを新たに構築する必要がある。

(3) ジャガイモによる食中毒の75%が6月及び7月に発生し、明らかに季節性が見られた。

食中毒多発期(=春ジャガイモの収穫期)の直前にジャガイモによる食中毒の普及啓発や注意喚起を行うのが効果的である。

(4) 「授業」におけるジャガイモの取扱いは、個々の教員の裁量に任されている傾向がみられた。

昨年当所管内で発生した食中毒のように、調理実習で使用する食材を担当教員の判断で購入し、保管し、提供するケースが見られた。教員等を対象としたマニュアル等を整備し安全を担保する必要がある。

本調査ではこれまでの調査結果を踏まえ、ジャガイモを学校の「授業」で安全に扱うための調理実習計画・記録表を、記載例も併せて作成し、6月初旬にこれまで接触のなかった管内の市教育委員会等を通じて調理実習等を担当する教員向けに配布した。これには子供と大人のソラニン類の発症量の違いを直感的に認識させ、注意喚起を促す視覚的なデータなどを取り入れるなど、内容に工夫を凝らした。

今後もさまざまな食中毒についてデータの解析を行い、その食中毒の特性に応じた対策を講じることで、引き続き効果的で、効率的な食中毒防止対策を展開していきたい。

図4 調理実習計画・記録表

表

いつか行うか	どのように行つか	確認が合った場合の対応
購入時	産地不明の産品は、必ず産地を「不明」と記載する。産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。	産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。
調理時	産地不明の産品は、必ず産地を「不明」と記載する。産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。	産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。
提供時	産地不明の産品は、必ず産地を「不明」と記載する。産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。	産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。
廃棄時	産地不明の産品は、必ず産地を「不明」と記載する。産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。	産地不明の産品は、産地不明のまま、多量での購入は避ける。

裏

◎以下に該当したら提供をやめましょう

- 未成熟で小さい
- 光の当たる場所に保管してしまった
- 緑色に変色している
- 芽が出ている
- 苦味やえぐ味がある

※大人に比べ、子どもはかなり少量で発症します

1つでも該当した場合、躊躇なく提供をやめるチェックリスト

子どもは少量で発症する旨の注釈