



酸化した油と食中毒



酸化した油を食べるとどのようなことが起きますか？

酸化した油を食べると気分が悪くなったり、むかむかと胸やけを感じたりする方もいます。普通に食べられる程度であれば直ちに害があるとは考えられませんが、酸化の度合いによっては嘔吐、下痢、腹痛等食中毒の症状が出る場合があります。

油の酸化による食中毒は食べてすぐ起きます。症状の出方には個人差があり、全員に症状が出るわけではなく、食中毒だと認識されにくいようです。

酸化した油の見分け方

- 色が濃くなる
- 異臭がする
- 泡立ちがなかなか消えない
- 油切れが悪くなる
- 通常よりも低い温度で煙がたつ
- 不快な味がする

油の酸化を防ぐ方法は？

- 空気に触れないようにする
- 光や熱を避けて冷暗所で保管する
- 開封済みの油は期限内にできる限り速やかに消費する

食中毒の原因は古い油



酸化した油を摂取するとさまざまな健康被害をもたらすリスクが生じるため、少しでも異常を感じたときは速やかに処分しましょう。油の保管方法に気をつけて期限内に使い切りましょう。当センターでは、油分を含む食品の酸化による劣化度合いを示す酸価・過酸化価の検査を行っております。「数値」にして、客観的に劣化度合いを判断することが出来ます。詳細は下記お問い合わせ先へお気軽にご相談ください。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>