

# 食品検査室だより うみなぎ

平成27年10月号 通巻138号

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

TEL 0995-67-3611

♪ どんぐりころころ どんぶりこ おいけにはまって さあたいへん・・・♪

読書の秋、食欲の秋、芸術の秋・・・皆さん方はどんな秋をお迎えでしょうか？  
さて、冬から春にかけて多発するノロウイルス食中毒の対策は、今！ 再確認しておきましょう。



## 貸出DVDの ご紹介



本会では、調理場の衛生管理及び衛生意識向上のための下表のDVDを貸し出しています。これからの季節、特に重要となるノロウイルス食中毒防止対策や手洗いの徹底に関するDVDも揃っていますので、ぜひ御活用ください。

貸し出し中の場合もありますので、使用日が決まりましたら早めに食品検査室にご連絡いただき、ご予約ください。（担当：岩切、富重）

No.	タイトル	時間	企画・制作
1	ノロウイルス食中毒への対策	20分	日本スポーツ振興センター
2	ノロウイルス食中毒と感染症	28分	公益財団法人 日本食品衛生協会
3	ノロウイルス食中毒の予防 その盲点は？ ニトイシに潜むノロウイルス＝	22分	一般社団法人 東京都食品衛生協会
4	正しい知識で予防！ 衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	19分	ライオンハイジーン株式会社
5	清潔が一番 ＝洗浄と殺菌の大切さを学ぼう＝	18分	一般社団法人 東京都食品衛生協会
6	食品衛生の基礎	24分	公益財団法人 日本食品衛生協会
7	あなたが守る食品衛生 手洗い編	12分	ライオンハイジーン株式会社
8	あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編	30分	ライオンハイジーン株式会社
9	あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防	24分	ライオンハイジーン株式会社

## ヒスタミン食中毒の特徴と予防



魚のおいしい季節になりましたが、まだまだ気温が高いため、ヒスタミン食中毒の発生には十分注意しましょう！ なお、本会では、赤身魚の素材及び調理加工品の検査を定期的を実施しています。

### ヒスタミンとは

- 不適切な温度管理などで増殖したヒスタミン産生菌の脱炭酸酵素の働きにより、マグロ、カツオ、サバ、サンマ、イワシなど赤身魚などに多く含まれる必須アミノ酸のヒスチジンからヒスタミンは産生されます。
- ヒスタミンは、腐敗により産生されるアンモニア等と違い、外観の変化や悪臭を伴わないため、食品を食べる前に感知することは非常に困難です。
- 一度産生されたヒスタミンは、揚げたり、煮たり、焼いたりしても分解されません。

### ヒスタミン食中毒の症状

- 通常、食後数分～30分位で顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんま疹、発熱などの症状を呈しますが、たいてい6～10時間で回復します。

### ヒスタミン食中毒の予防方法

#### <購入>

- 信頼の置ける業者から購入する。



#### <調理>

- 検収時、品質・鮮度・温度等を仔細に確認する。
- 保存中の低温管理を徹底し、絶対に室温で放置しない。
- 冷蔵保存であっても、長時間の保存は避ける。
- 調理時は小分けして冷蔵庫から出し、常温放置を避ける。

#### <検食>

- 検食時に、唇や舌先にピリピリとした刺激を感じた場合は、速やかに給食に提供するのを中止する。

参考資料：日本スポーツ振興センター等

9月の検査実施内容・結果

9月は、重点的に、冷凍魚素材及び調理加工品について、ヒスタミンや鮮度、腸炎ビブリオ等の細菌を検査しました。また、ジャムなどのパン用スプレッド類、クリスマス用デザート等について、細菌検査及び理化学検査を実施しました。

結果は、すべて食品衛生法等で定められた規格・基準等に適合していました。検査に裏打ちされた本会の物資を安心してご使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果
1	さんま筒切り	40g 鹿児島県漁連	適	49	甘塩鮭	トクスイフーズ	適
2		50g //	//	50	鮭角切り	日本水産	//
3		60g //	//	51	鮭フレーク(ゴマ入り)	マルハニチロ	//
4	さんま筒切り(粉付)	40g //	//	52	さけフライ	極洋	//
5		50g //	//	53	さけ磯の香チーズフライ	//	//
6		60g //	//	54	イチゴミックスジャム	タカ食品	//
7	さんま筒切り(甘塩)	40g //	//	55	リンゴジャム	//	//
8		50g //	//	56	モアティエ	ストロベリー	//
9		60g //	//	57	ヌーヴォー	みかん	//
10	さんま開き	40g //	//	58	(ジャム)	ブルーベリー	//
11		50g //	//	59	せんいプラス	ストロベリー	//
12	さんま開き(粉付)	40g //	//	60	(ジャム)	アップル	//
13		50g //	//	61		ブルーベリー	//
14	さんま角切り	//	//	62	メープルゼリー	//	//
15	さんま角切り(粉付)	//	//	63	植物リノールマーガリン	//	//
16	さんまゆず味噌煮	40g 津田商店	//	64	チョコレートネオソフト	//	//
17		50g //	//	65	ピーナツネオソフト	//	//
18	さば切り身	40g 鹿児島県漁連	//	66	デキシーマーシャル	10g 丸和油脂	//
19		50g //	//	67		15g //	//
20		60g //	//	68	デキシーマーシャル	10g //	//
21	さば切り身(粉付)	40g //	//	69	ビーンズ	15g //	//
22		50g //	//	70	デキシーレーズン	10g //	//
23		60g //	//	71	クリーム	15g //	//
24	さば角切り	//	//	72	デキシー黒豆きなこクリーム	//	//
25	さば角切り(粉付)	//	//	73	デキシーチルドチョコ	//	//
26	昆布巻き(さば)	//	//	74	チーズソース	宝幸ロルフ	//
27	さばホイール焼	津田商店	//	75	ぬるチーズ	//	//
28	さばゆず味噌煮	//	//	76	ちょこっとクリームチョコレート	タカ食品	//
29	さばゴマ味噌煮	50g //	//	77	クリスマス	ストロベリー	給材開発
30		60g //	//	78	ケーキ	チョコレート	//
31	さば塩焼	//	//	79		豆乳	//
32	さば味噌煮	//	//	80	クリスマス焼き焼きクレープ	S N 食品	//
33	メバチ鮭角切り	枕崎かつお公社	//	81	いちごのデザート	給材開発	//
34	メバチ鮭角切り(粉付)	//	//	82	水煮ぜんまい(カット)	アルファー食品	//
35	ぶり切り身	40g 鹿児島県漁連	//	83	山菜水煮ミックス	//	//
36		50g //	//	84	水煮なめこ	//	//
37	あじ切り身	//	//	85	マッシュルーム(スライス)	天狗缶詰	//
38	あじ磯の香チーズフライ	極洋	//	86	マッシュルーム(岡山県産)	大賀食品	//
39	いわし一枚開き	酒元水産	//	87		スライス	本伝九曜紋
40	いわし一枚開き(粉付)	//	//	88	水煮れんこん	ぶつ切り	//
41	いわし丸干し	鹿児島県漁連	//	89		いちよう切り	//
42	しらす干し	//	//	90	薄切りこんにやく	サカタフーズ	//
43	田作り煮干し	//	//	91	糸こんにやく	//	//
44	いわし甘露煮	40g 津田商店	//	92	ミニ三角こんにやく	//	//
45		50g //	//	93	サラダこんにやく	//	//
46	いわしトマト煮	//	//	94	さいころこんにやく	//	//
47	いわしみぞれ煮	//	//				
48	いわしのカリカリフライ	S N 食品	//				

- <細菌検査> ・一般細菌数(1~81) ・E.coli (1~26,33~43,48,49,50,52,53) ・大腸菌群(27~32,44~47,51,54~81)  
 ・黄色ブドウ球菌(1~81) ・腸炎ビブリオ(1~53) ・腸管出血性大腸菌O157(54~81)  
 ・サルモネラ属(4~13,15~17,21~23,25~32,34,38~48,51~81)
- <理化学検査> ・ヒスタミン(1~48) ・揮発性塩基性窒素[新鮮度](1~26,33~37,39,40,42,43,52,53)  
 ・塩分(16,17,27~32,38,41~49,3~6,13~29,51~53,63~76,82~86) ・保存料(16,17,27~32,38,44~48,51~94)  
 ・酸価(48,77~80) ・過酸化価(48,77~80) ・pH(16,17,27~32,44~47,54~62,81~94)  
 ・可溶性固形分(16,17,27~32,44~47,54~62,81~94) ・水分(63~76) ・量目[固形量](82~94)