



令和2年1月号 通巻185号

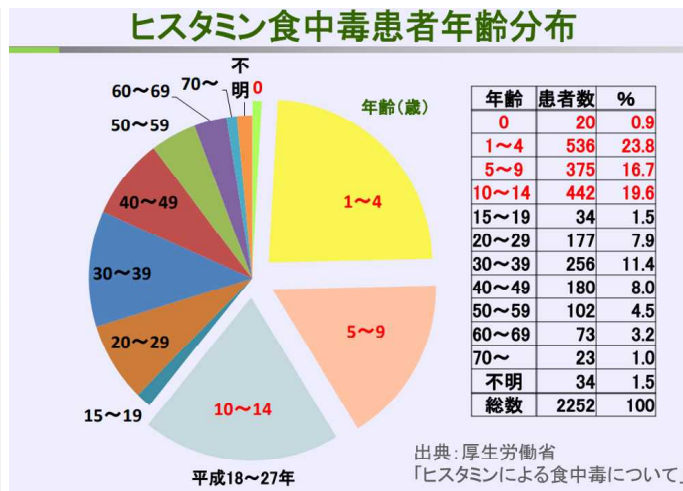
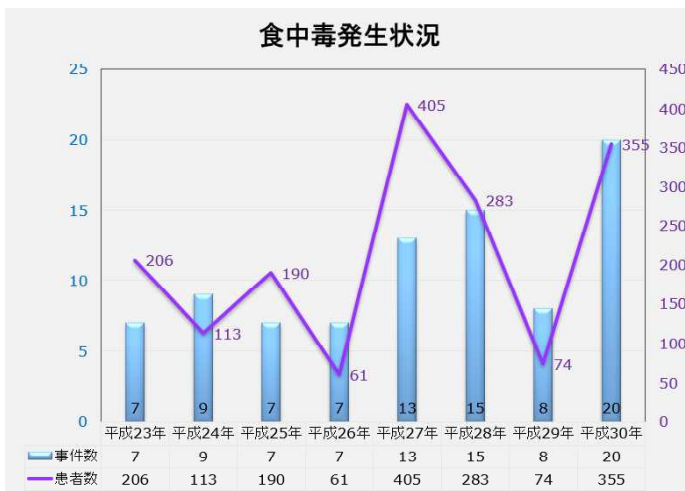
公益財団法人
鹿児島県学校給食会

給食会HPでも
ご覧いただけます



新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしく願いいたします。

ヒスタミン食中毒にご注意ください



赤身魚を中心とした魚素材品及び加工品が主な原因とされる「ヒスタミン食中毒」が増えてきています。厚生労働省の報告では、ここ数年ばらつきはあるものの、事件数・患者数共に増加傾向にあります。

また、食中毒患者の年齢分布は、**1歳から14歳までで全体の6割**を占めており、給食による集団食中毒も報告されています。

ヒスタミン食中毒は他のものに比べ、死亡事例もなく、比較的症状の軽い食中毒ですが、場合によっては呼吸困難になったり意識不明になることもあり、抵抗力が弱い子どもたちはより一層注意を払わなければなりません。(発熱、下痢、おう吐の他にじんましんや、口の周りや耳が赤くなったりとアレルギーに似た症状を引き起こしますが、アレルギーに対する免疫反応とは別物で、誰にでも起こり得ます。)

本会検査室でもヒスタミンが多く含まれると想定される物資については、専用の確認キットを用いたヒスタミン検査を行い、安全・安心な魚製品をご使用していただけるよう努めています。



・ヒスタミン食中毒を防ぐために

ヒスタミンの一番の特徴は「**熱に強く、調理時の加熱では分解されない**」ところです。よって、ヒスタミン生産菌の増殖を抑えてヒスタミン生成をさせないために、**原材料の魚が死んだ時点から切身や加工品等の最終製品が口にされるまでの一貫した低温管理**を行い、ヒスタミンそのものを増やさないことが重要です。

多くのヒスタミン生産菌は10℃以下の条件下では活動が難しいとされており、製品は冷蔵による解凍が推奨されています。しかしながら、生産菌の中には低温条件下(0℃~10℃)でも発育する菌(低温細菌)の存在が確認されているため、冷蔵解凍後の保存時間にも注意しなければなりません。**解凍後は速やかに調理を行い、再冷凍は行わない**ようにしましょう。

また、ヒスタミンを多く含む食品を口にしたとき、**唇や舌先がピリピリとする**ことがあります。その場合は、食べずに破棄してください。

12月の検査実施内容・結果

12月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、2月行事食、すり身・練り製品類、ふりかけ・炊き込み用具材で、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。安全で衛生的な本会の物資をどうぞ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	ふくまめ	10g	シオヤマ	適	20	のりふりかけ		タカ食品工業	適
2		15g	〃	〃	21	かつおふりかけ		〃	〃
3	かんぱちボール		トクスイフーズ	〃	22	かつお大豆ふりかけ		フタバ	〃
4	えび団子		極 洋	〃	23	のりたまごふりかけ		〃	〃
5	タコ入りボール		日本水産	〃	24	しそっこふりかけ		〃	〃
6	白身魚とごぼうの団子		給材開発	〃	25	さけぱっぱ		大島食品工業	〃
7	たちうおつみれ		トクスイフーズ	〃	26	野菜ふりかけ		フタバ	〃
8	さつま揚げたんざく		給材開発	〃	27	味ごまひじきふりかけ		〃	〃
9	カット棒天		〃	〃	28	くろしおふりかけ		〃	〃
10	乱切り竹輪(卵白抜き)		〃	〃	29	えごまふりかけ		SN食品	〃
11	スライス竹輪	5mm カット	サカタフーズ	〃	30	ひじきちりめん		フタバ	〃
12	(卵白抜き)	10mm カット	〃	〃	31	鮭青菜		〃	〃
13	かに風味かまぼこ		給材開発	〃	32	わかめご飯の素		アルファー食品	〃
14	オーシャンキングほぐし身		極 洋	〃	33	しそご飯の素		フタバ	〃
15	スクール系かまぼこ		SN食品	〃	34	青菜しらす		〃	〃
16	カットかまぼこ		給材開発	〃	35	ライスクック チャーハンの素		大阪屋	〃
17	はんぺんおわん種(白)		〃	〃	36	ライスクック サフランライスの素		〃	〃
18	はんぺんおわん種(赤)		〃	〃	37	ライスクック チキンライスの素		〃	〃
19	魚そうめん		トクスイフーズ	〃	38	ライスクック ピラフ用		〃	〃
<細菌検査> <ul style="list-style-type: none"> ・一般細菌数(No.1~38) ・E.coli(No.4,5,7~9,16,19) ・サルモネラ(No.1~38) ・腸炎ビブリオ(No.3~19) ・大腸菌群(No.1~3,6,10~15,17,18,20~38) ・黄色ブドウ球菌(No.1~38) ・腸管出血性大腸菌O-157(No1,2,20~38) 									
<理化学検査> <ul style="list-style-type: none"> ・保存料(No.1~38) ・水分(No.1~38) ・塩分(No.1~38) ・アレルギー物質(卵) (No.10~12) ・ヒスタミン(No.3~19) 									

1月24日は「学校給食記念日」です

1950年に文部省(現在の文部科学省)により制定されました。



1889年に始まった学校給食は戦争により一時中断され、1947年の12月24日に再開されました。給食が戦後に再開されたことの意義を考えるとともに、学校給食が発展することを願って記念日が制定されています。

日付は給食再開日である12月24日が冬休み期間であることから、1か月後の1月24日となり、1月24日から1月30日までの1週間は「全国学校給食週間」となっています。