

# 食品検査室だより

## うみなぎ

令和8年度5月号 通巻264号  
 公益財団法人 鹿児島県学校給食会  
 Tel 0995-67-3611 Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも  
御覧いただけます



## “ヒスタミン食中毒”に注意!

### ○学校給食で発生したヒスタミン食中毒○

	発生日	発生場所	原因食品	患者数	原因施設
R5	6月13日	奈良県	さばの塩焼き	42人	単独調理場
R6	11月14日	大阪府	なまり節の生姜煮	43人	単独調理場
	12月4日	長野県	フィッシュチリソース(フーライカジキ)	47人	共同調理場
R7	11月12日	島根県	ヒラマサの焼き物	51人	共同調理場

#### 令和6年11月14日に2つの小学校で発生

有症者:2校で合計43人(児童36人 教職員7人)

症状:唇の腫れ、顔の紅潮、のどの違和感、のどの痛み

病因物質:ヒスタミン (2校それぞれの保存食「なまり節の生姜煮」からヒスタミンを検出)

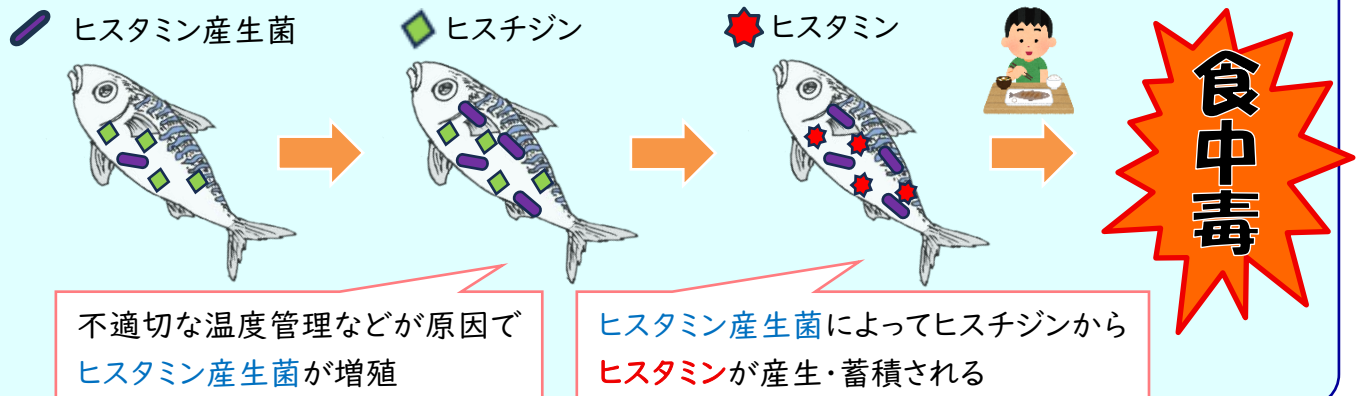
給食施設への措置→営業停止命令なし



大阪府で  
発生した事例

食品の保管・管理・調理手順に、今回の食中毒を発生させた要因はなかった。

### ヒスタミン食中毒はどのようにして起こるのか?



### ヒスタミン食中毒予防のために、給食施設における対応策

- ◆ 納品から調理までの時間が空きすぎないように、取引業者との間で定めた納品時間よりも前には受け取らない。
- ◆ 冷凍された状態の魚は、常温での解凍は厳禁!温度管理された冷蔵庫内で解凍をする。
- ◆ 調理中、常温下に置いてある時間を短くするよう作業工程を工夫する。
- ◆ 信頼のある取引業者から納入するとともに、業者に対して、流通の過程で温度管理が適切であれば、ヒスタミン生成の可能性のあることを認識してもらうよう働きかける。

## 4月の検査実施内容・結果

4月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、令和8年度1学期九州地区共通選定品・調理加工品類・冷凍類・点心類・魚類等で、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安心してご使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
冷	1	国産あじフライあおさ入り 鉄分カルシウム強化 40g	極洋	適	冷	33	チーズパバロアシュークリーム	尾家産業	適
	2	国産あじフライあおさ入り 鉄分カルシウム強化 50g	〃	適		34	ソフトシュークリーム	大冷	適
	3	彩り野菜とキャベツのミンチカツFe・Ca 40g	エム・シー・シー食品	適		35	ソフトエクレア	〃	適
	4	彩り野菜とキャベツのミンチカツFe・Ca 60g	〃	適		36	原宿ドッグミニ(ココアバナナFe入り)	ニチレイフーズ	適
	5	国産鶏と豚のミートボールFe・Ca SS	〃	適		37	米粉ドッグミニ(チョコレートクリームCa入り)	〃	適
	6	春巻 Fe(米粉入り) 35g	ニチレイフーズ	適		38	プチたい焼き	大阪太平商事	適
	7	春巻 Fe(米粉入り) 50g	〃	適		39	モチクリームアイス(パニラ)	新栄物産	適
	8	青うめゼリー	給材開発	適		40	ボンデーナツチョコかけ(Ca・Fe)	〃	適
	9	レモンゼリー	セリア・ロイル	適		41	焼き餃子	給材開発	適
	10	コースとんかつ 40g	エム・シー・シー食品	適		42	スープギョーザ	大阪太平商事	適
	11	コースとんかつ 50g	〃	適		43	お豆腐しゅうまい	大冷	適
	12	国産キャベツのメンチカツ 40g	大冷	適		44	ジャンボエビしゅうまい	SN食品研究所	適
	13	国産キャベツのメンチカツ 50g	〃	適		45	大焼売	大阪屋	適
	14	さといもコロッケ	サンエーフード	適		46	しゅうまい(ボイルタイプ)20g×15	双和食品工業	適
	15	野菜コロッケ 40g	エム・シー・シー食品	適		47	しゅうまい(ボイルタイプ)28g×20	〃	適
	16	野菜コロッケ 50g	〃	適		48	八宝春巻	ウミオス	適
	17	白花豆コロッケ 40g	SN食品研究所	適		49	徳用ミニ春巻	尾家産業	適
	18	白花豆コロッケ 60g	〃	適		50	野菜かき揚げ	〃	適
	19	北海道サクッと男爵コロッケ	ニチレイフーズ	適		51	かつお切身 40g	枕崎市かつお公社	適
	20	桜島素どり(ムネ)	九州恵福	適		52	かつお切身 50g	〃	適
	21	ソフトチキンカツ	サンエーフード	適		53	かつお切身 60g	〃	適
	22	根菜入りつくねミニ	印南食品	適		54	かつお角切	〃	適
	23	荒挽つくねミニ Fe・Ca	〃	適		55	かつお角切(粉付)	〃	適
	24	レンコン入り平つくねレイヤキソース	給材開発	適		56	かつお腹皮切身 50g	〃	適
	25	肝っ子竜ちゃん(加熱品)	九州恵福	適		57	かつお腹皮角切	〃	適
	26	すなぎも竜ちゃん	〃	適		58	かつお腹皮角切(粉付)	〃	適
	27	照り焼きチキン 40g×10	印南食品	適		59	かつお味付角煮	〃	適
	28	照り焼きチキン 50g×10	〃	適		60	さわら切身 40g	鹿児島県漁連	適
	29	ササミフライ(チーズ入り)	マルイ食品	適		61	さわら切身 50g	〃	適
	30	ポテトとお米のささみカツ 40g	印南食品	適		62	さわら切身 60g	〃	適
	31	ポテトとお米のささみカツ 50g	〃	適		63	さわら角切(粉付)	〃	適
	32	ポテトとお米のささみカツ 60g	〃	適					

### 【細菌検査】

- ・一般細菌数(No.1~63) ・大腸菌群(No.8~9,22~25,27~28,34~47)
- ・E.coli(大腸菌)(No.1~7,10~21,26,29~32,48~63) ・黄色ブドウ球菌(No.1~63)
- ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.8~11,20~21,25~28,30~40) ・サルモネラ属(No.1~50,55~59,63)
- ・クロストリジウム属(No.24,27~28,46~47) ・カンピロバクター(No.3~5,14,20~32,42,45,49)
- ・ウエルシュ菌(No.10~11,20~21,29~32) ・腸炎ピブリオ(No.1~2,51~63)



### 【理化学検査】

- ・可溶性固形分,pH(No.8~9) ・塩分(No.1~7,10~32,38,41~50,55~59,63) ・ヒスタミン(No.1~2,51~63)
- ・アレルギー物質:乳,卵,小麦(No.9) ・アレルギー物質:乳,卵(No.5,15~16) ・アレルギー物質:卵(No.38)