



教安第380号  
平成23年6月15日

各市町村教育委員会教育長 様

千葉県教育委員会教育長  
(公印省略)

学校給食における食中毒の発生防止について (通知)

平成23年6月9日(木)に、県内の学校給食からヒスタミンによるアレルギー様食中毒が発生しました。

学校給食の衛生管理につきましては、日頃から御配慮いただいているところですが、再度「学校給食衛生管理基準」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」等を確認の上、学校給食用食品の安全性の確保や衛生管理の更なる徹底に努めるよう貴管下学校給食関係者へ周知徹底願います。

なお、食中毒再発防止に向け、特に下記の点について留意下さい。

記

- 1 食材の検収においては、複数人で品温、鮮度等のチェックを厳重に行うなど、安全な食材の確保に万全を期すること。
- 2 キハダマグロ、カジキマグロ、メカジキ等については、学校給食において、平成9年度～平成23年度にかけてヒスタミンによる食中毒が9件と多発していることから、これらの使用については、栄養教諭・学校栄養職員、学校管理職及び市町村教育委員会が協議し、使用の可否を判断すること。また、使用する場合には、水揚げ→冷凍→解凍→切裁等の各工程について、使用ロットの生産履歴やヒスタミン検査証明書の添付を必須とするなど、安全担保のため十分な確認体制を取ること。
- 3 気温の高い時期においては、鮮魚類について、温度管理が困難な冷蔵品やチルド品の使用を避け、冷凍品等を使用することが望ましい。
- 4 鮮魚類にヒスタミンが含まれていても、悪臭や食材の見た目等の大きな変化を伴わない場合もある。また、加熱してもヒスタミンは分解されないため、食中毒防止に向け、特に以下の予防策を講ずること。
  - (1) 赤身魚などの流通や保存時の温度管理(納入時の温度や再凍結の有無等)及び鮮度を確認し、検収簿に記録すること。
  - (2) 鮮度が悪いものは使用しないこと。
  - (3) 調理場においては、室温での放置を避け、冷蔵庫や冷凍庫で保管すること。
  - (4) 検食時などに唇や舌先にピリピリした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止すること。

担当	学校安全保健課	保健給食室
給食班	古賀	裕喜子
電話	043-223-4095	
FAX	043-225-8419	
メールアドレス	y.kg5@pref.chiba.lg.jp	



教安第380号  
平成23年6月15日

各教育事務所長 様

教 育 長

学校給食における食中毒の発生防止について（通知）

このことについて、別添写しのとおり、各市町村教育委員会教育長あて通知したので、御承知おきいただくとともに、貴管下学校に対し、学校給食用食品の安全性の確保や衛生管理の更なる徹底について、御指導いただきますようお願い致します。

担 当
学校安全保健課 保健給食室
給食班 古賀 裕喜子
電 話 043-223-4095
FAX 043-225-8419
メールアドレス y.kg5@pref.chiba.lg.jp



教安第380号  
平成23年6月15日

関係県立学校長 様

教 育 長

### 学校給食における食中毒の発生防止について（通知）

平成23年6月9日（木）に、県内の学校給食からヒスタミンによるアレルギー様食中毒が発生しました。

学校給食の衛生管理につきましては、日頃から御配慮いただいているところですが、再度「学校給食衛生管理基準」「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」等を確認の上、学校給食用食品の安全性の確保や衛生管理の更なる徹底に努めるよう貴校関係者へ周知徹底願います。

なお、食中毒再発防止に向け、特に下記の点について留意下さい。

#### 記

- 1 食材の検収においては、複数人で品温、鮮度等のチェックを厳重に行うなど、安全な食材の確保に万全を期すること。
- 2 キハダマグロ、カジキマグロ、メカジキ等については、学校給食において、平成9年度～平成23年度にかけてヒスタミンによる食中毒が9件と多発していることから、これらの使用については、栄養教諭・学校栄養職員、学校管理職及び市町村教育委員会が協議し、使用の可否を判断すること。また、使用する場合においては、水揚げ→冷凍→解凍→切裁等の各工程について、使用ロットの生産履歴やヒスタミン検査証明書の添付を必須とするなど、安全担保のため十分な確認体制を取ること。
- 3 気温の高い時期においては、鮮魚類について、温度管理が困難な冷蔵品やチルド品の使用を避け、冷凍品等を使用することが望ましい。
- 4 鮮魚類にヒスタミンが含まれていても、悪臭や食材の見た目等の大きな変化を伴わない場合もある。また、加熱してもヒスタミンは分解されないため、食中毒防止に向け、特に以下の予防策を講ずること。
  - (1) 赤身魚などの流通や保存時の温度管理（納入時の温度や再凍結の有無等）及び鮮度を確認し、検収簿に記録すること。
  - (2) 鮮度が悪いものは使用しないこと。
  - (3) 調理場においては、室温での放置を避け、冷蔵庫や冷凍庫で保管すること。
  - (4) 検食時などに唇や舌先にピリピリした刺激を感じた場合は、速やかに給食を中止すること。

担当	学校安全保健課 保健給食室
給食班	古賀 裕喜子
電話	043-223-4095
FAX	043-225-8419
メールアドレス	y.kg5@pref.chiba.lg.jp