

青 第 1 6 3 5 号
平成 2 5 年 3 月 2 7 日

各市町村児童福祉主管課長 様

島根県健康福祉部青少年家庭課長



児童福祉施設等における衛生管理について（通知）

このことについては、日頃より衛生管理の徹底に取り組んでいただいているところですが、このたび、松江市内の保育所において給食を原因とする食中毒が発生し、調理業務の停止（5日間）の行政処分とされました。

つきましては、次の点に留意するよう、貴管内の保育所等に周知していただきますようお願いいたします。

記

1 今回の食中毒の概要

ヒスタミンを含んだ食事（いわし団子の甘辛煮）を提供したことにより、乳幼児らに食中毒を生じさせたもの。

検査により、いわし団子の甘辛煮及びその原材料であるイワシのミンチから、ヒスタミンが高濃度に検出された。

2 食材の安全確保

- 原料食品の購入に当たっては、品質、鮮度等に留意する等検収を確実に実施すること。
- 検食を食事提供前に行い、異味、異臭その他の異常が感じられる場合には、食事の提供を中止するなどの措置を講ずること。

3 ヒスタミン食中毒の発生防止に向けた対策

赤身魚を使用・提供する際には、上記の検収及び低温保管に留意するとともに、検食を調味前に行うなど、ヒスタミン特有の刺激味（ピリピリ感）の有無を確認すること。

特に、乳児に対して、イワシを食材として給食を提供する場合は、細心の注意を払うこと。

4 衛生管理及び調理従事者の健康管理

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理に努めること。

5 食中毒が発生した場合の対応

万が一、食中毒が発生した場合、あるいはその疑いが生じた場合には医師の診察をうけるとともに、速やかに所管の保健所に連絡をとり、指示を仰ぐこと。また、その際に備えてマニュアルを作成するなど、対応策を定めておくこと。

島根県健康福祉部青少年家庭課
保育支援グループ
電話 0852-22-5244