

2018年8月31日発生 食中毒について

2018.9.3 社会福祉法人 如水福祉会 如水こども園

2018年8月31日に提供した給食(サバの塩焼き)を起因とする食中毒が発生しました。症状の出た児童の保護者の方を始め、皆様には大変ご心配おかけし申し訳ありませんでした。保健所の検査結果が出ましたので、経緯を含めご説明いたします。

◆児童および職員の容態

	こども	大人
給食を食べた人数	62名	29名
サバを食べた人数	52名	27名
サバを食べて発症した人数	33名	3名
サバを食べないで発症した人数	0名	0名

症状は、発疹・発赤と一部児童に微熱が見られました。1時間経過しても比較的強い症状が出ていた12名の児童については保護者の方に連絡し受診していただきました。

時間経過とともに症状は治まり、発症から1～4時間で多くの児童と職員は回復しています。最も長く症状が続いた児童は9/2時点で発疹部分のかゆみが残っていました。

◆食中毒の発生要因

2018年8月31日に提供した給食の検査を保健所にておこない、サバの塩焼きから高濃度のヒスタミンが検出されました。その為、児童および職員に発生した症状はヒスタミン中毒であることが確定しました。

※ヒスタミンについては別紙にて説明します。

◆ヒスタミンの発生要因

保健所において、ヒスタミンは納入された時点で既に中毒症状の出る状態であったと判断いただきました。その根拠は、如水での納入から調理までの温度管理や調理器具の衛生管理に問題がなかったためです。

○調理までの温度管理

9:15 サバがフィレの状態業者より納入される。納入検査として表面温度を表面温度計で計測し冷蔵状態(8℃)なのを確認。納入後、冷蔵庫(4℃)に入れる

約45分間 { 9:30 冷蔵庫より出して調理開始。(調理室は19℃設定で冷房)
水道水で洗う → フィレを大人1/2, こども1/3に切る → 鉄板に並べる → 塩水をかける
10:15 提供分すべてを180℃に予熱したオーブンに入れ、15分間焼く。

10:30 焼いたサバの内、2ヶの内部温度を内部温度計で計測し火が通っている(90℃)ことを確認。
焼いたサバの内1ヶを割り、内部まで火が通っているかを目視確認。
クラスが取りに来るまでオーブン内で保管

10:45 大皿に盛り付け

10:50 最初のクラスが取りに来る

11:30 最初の発症(児童)

12:30 北部保健所に連絡。続いて中津市役所に連絡

○調理器具の衛生管理

調理に使う器具(まな板、包丁 その他)は食器用洗剤で手洗いの後、食洗器に2度かけます。その後、次亜塩素酸水にて除菌工程を踏んでから調理に使います。

ヒスタミンは焼くことによりその元になるヒスチジンが無くなるため、焼いた後にヒスタミンが増えることはありません。上記の対応より納入時にヒスタミンが多く含まれていたと判断していただきました。

◆保健所からの指導

保健所からは以下の指導が如水こども園に入りました。

「適切な温度管理がされている原材料を使用する事」

※食品衛生法上は、一義的な提供者に責任があるとされているため、保健所は如水こども園に指導を行う事になります。納入業者においても、保健所より確認および指導を行っています。

◆今後の対策

1. 給食メニューの見直し
9月、10月の献立から赤みの生魚について見直しを行います。
ヒスタミン中毒はヒスタミンの多量接種によるものですが、業者のチェック・指導を行う期間を上記の通り設けます。

2. 納入業者のチェック
今回の要因は納入業者におけるサバの温度管理にありました。ですが、業者を変えたら安心なわけではないと考えています。必要であれば変更しますが、まずは生ものを扱っている業者のチェックを行うことを一番の対策と考えています。

その為には知識と業者の理解が必要です。知識については保健所さんの協力の元チェック表を作成したいと考えています。業者の理解においては、我々にチェックを行う権限は無い為、丁寧に事情を説明するしかないと考えています。

3. 職員の教育
・今回の事例について職員全員が認識するように勉強会を開きます。
・保健所への報告内容(摂食者氏名, 年齢, 性別, 摂食量(メニュー毎), 時間 等)をマニュアルに追記し、非常時にも正確な記録が出来る様に努めます。

◆各種報道について

今回の食中毒に関して大分県庁より9月1日14時30分、各種報道機関に対し報告がされています。

ネットニュース等では15時ころからは既にその情報が載っており、保護者の方の中にも園からの連絡を前にその記事を見られた方が多くいらっしゃるかと思います。それが如水であるという事を知り、大変ご心配をおかけいたしました。

県庁からの報告においては、「納入された時点での食材に既にヒスタミンが高濃度で含まれていた」事をお話しいただきましたが、多くのネットニュースでは「園での管理不足によるもの」と読み取れる表現になっています。

今回はその日のおやつから調理と提供を保健所より許可いただいております、園内部における管理の見直しは一切必要ないとの判断によるものです。

OBSのネットニュースや9月1日の大分合同新聞朝刊では、園の責任ではない事を記述頂いております。

・OBSのネットニュース

OBS大分放送ニュース

中津市の認定こども園で36人食中毒(9/1(土) 19:41)

中津市の認定こども園で、サバの塩焼きを食べた園児や保育士36人が集団食中毒にかかり軽いアレルギー症状を起こしていたことがわかりました。8月31日午前11時半ごろ、中津市内にある認定こども園で給食を食べていた1歳から4歳までの園児33人と保育士3人が蕁麻疹など軽いアレルギー症状を訴えました。県が検査した結果、園内で調理されたサバの塩焼きから食中毒の原因となるヒスタミンという化学物質が検出されました。青魚に含まれるヒスタミンは常温で放置すると、急激に増えるほか、熱を加えても取り除くことができません。県は「こども園の調理や管理に問題はなかった」と判断し、食材の流通経路などを調べる方針です。

・大分合同新聞 9月2日朝刊

幼児ら36人食中毒
中津の認定こども園で

県生活環境部は1日、中津市内の認定こども園で給食を食べた1〜4歳の幼児33人と20〜30代の保育士3人の男女計36人が、ヒスタミンによる食中毒になったと発表した。うち15人が病院で受診し、いずれも快方に向かっているという。

県によると、8月31日午前11時ごろから給食を食べ始め、約30分後に口や体に発疹などの症状が出た。取

県生活環境部は1日、中津市内の認定こども園で給食を食べた1〜4歳の幼児33人と20〜30代の保育士3人の男女計36人が、ヒスタミンによる食中毒になったと発表した。うち15人が病院で受診し、いずれも快方に向かっているという。

サバは園の給食施設が同日朝、中津市内の鮮魚店から切り身の状態で仕入れて調理した。

サバ科の魚は鮮度が落ちたり、低温で管理しないと菌の作用でヒスタミンが増える。調査では、園の温度管理は適切だったとみられることから、県は仕入れ

前の段階で菌が増えていた可能性があるとして、詳しく調べることにしている。

ヒスタミンは加熱しても分解されない。県はヒスタミン食中毒を防ぐために、生魚は速やかに冷蔵・冷凍し、解凍・加工するときも低温管理を徹底するよう呼び掛けている。

・NHK大分のネットニュース

こども園でヒスタミン食中毒

09月01日 15時28分



中津市にある認定こども園で、給食で出されたサバの塩焼きを食べた子どもを含む36人が皮膚の発疹などの症状を訴え、大分県はヒスタミンによる集団食中毒と断定し、食材の管理の徹底などを指導しました。

大分県によりますと、31日、中津市にある認定こども園から、園に通う子ども33人を含む合わせて36人に、皮膚が赤く腫れるなどアレルギーの症状があると保健所に届け出がありました。

保健所が調べたところ、昼の給食に出されたサバの塩焼きから、じんましんなどを引き起こすヒスタミンが検出されました。

サバを納入してから加工するまでの過程で、温度管理が不十分だったために、ヒスタミンが増えた可能性があるということで、県は、ヒスタミンによる食中毒と断定して、こども園に対して食材の取り扱いや調理器具の洗浄の徹底などを指導しました。

ヒスタミンは、保管する過程で増えた場合、調理時に加熱しても分解されないため、県は、魚を生のまま保存する際は、低温管理を徹底するなど注意を呼びかけています。