



先日、保育園の給食で出されたきつねうどんで「ヒスタミン食中毒」が発生したとニュースになっていました。その原因が「出しパック」??? と話題になっていましたが、そもそもヒスタミン食中毒ってどんな食中毒なの??調べてみました。

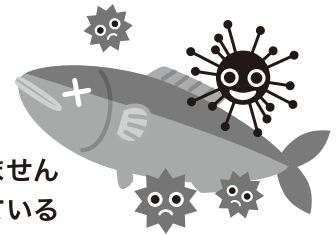
☆☆ヒスタミンによる食中毒とは?☆☆

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様の食中毒です。

そのため、食品を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

■ヒスタミンによる食中毒を防止するためには??

- 魚を生のまま保存する場合は、すみやかに冷蔵、冷凍すること
- 解凍や加工においては、魚の低温管理を徹底すること
- 鮮度が低下した魚は使用しないこと、調理時に加熱しても分解されません
- 信頼できる業者から原材料を仕入れるなど、適切な温度管理がされている原料を使用すること



子どもの場合は大人より感受性が高く、少ない量でも食中毒を呈することがあります。国内では、保育園や学校が関係する大規模な食中毒が報告されており、患者のほとんどが園児や小学生です。

未来ある子供たちを危険にさらさないよう、気をつけましょう。

—— 出典:厚生労働省HPより ——

アーテック公式YouTube!!

栄養士かけいママの大量調理秘密実験室、開講!

大量調理を行っている皆様に、ゆるーく、さくっと、休憩の時などに見ていただけるYouTube動画をスタートしました。

第1回目は、「立型炊飯器でミネストローネ50人分調理!」

もうすぐクリスマス♪ということで、ミネストローネを作りました。

材料を入れてボタンを押すだけ!簡単!メニューです。動画の概要欄にレシピも掲載しています!



立型炊飯器だけど実際1段しか使わないことが多い…。なんだか持て余してる気がする…という厨房の皆様必見です!

季節にあったメニュー、おもしろメニュー!?!などなどアップしていく予定です。是非チャンネル登録宜しくお願い致します!



YouTube▶
『栄養士かけいママの
大量調理秘密実験室』

1年間大変お世話になりました。来年もよろしくお祈りします。