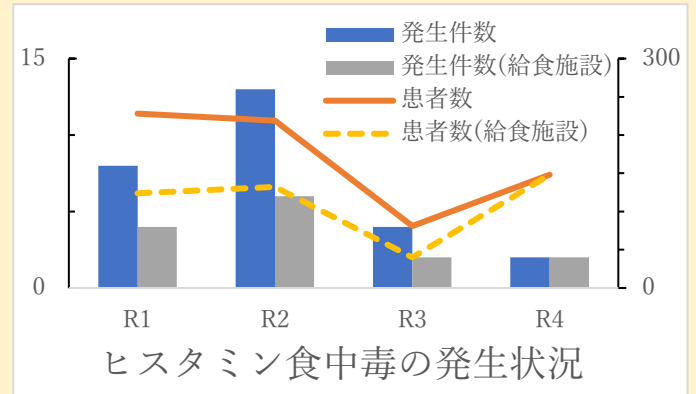




ヒスタミンによる食中毒について

1 ヒスタミン食中毒の発生状況 (令和元年～令和4年)

	発生件数(件)		患者数(人)	
	全体	給食施設	全体	給食施設
全国	27	14	676	439
県内	3	2	166	162



2 県内の給食施設で発生したヒスタミン食中毒事例

2015年9月、鹿児島市の3つの保育所で給食のサバを食べた子どもたちに集団食中毒が発生、子どもや職員ら45人に**顔の紅潮**や**発疹**などの症状。

- ・サバから**ヒスタミン**が多量に検出された。
- ・サバを販売した鹿児島市の魚介類販売業の鮮魚店は3日間の営業停止命令。
 ※鮮魚店での不適切な取り扱いが原因と思われる。

ヒスタミン食中毒

化学物質性

特徴

- ヒスタミンは魚肉中に多く含まれているアミノ酸の一種である遊離ヒスチジンを原料としてヒスチジン脱炭酸酵素を有する**微生物によって生成**される。
- ヒスタミンは熱で分解されにくい(100℃, 3時間でも壊れない)ため、一度産生、蓄積されたヒスタミンを取り除くことは困難。
- アンモニアなどと違い、外観の変化や悪臭を伴わない。
- **100gあたりヒスタミンが100mgを超えると中毒症状が出る**といわれている。

原因食品

- サバ類, カツオ類, マグロ類, サンマなど。
- まれに、鶏肉, ハム, チェダーチーズ



症状

- 喫食直後から1時間程度で発症。舌のしびれ, 顔面の紅潮, 発疹, 吐き気, 腹痛, 下痢など, 症状自体は軽く, 通常長くても一日で回復。

予防法

- 低温(10℃以下)で管理し, 早めに食べる。
- 唇や舌先にピリピリと刺激を感じた場合は速やかに食品を処分する。

新任者あいさつ

令和5年4月から食品検査室に勤務となりました, 溝脇直規(みぞわき なおき)と申します。主に理化学検査を担当しております。今後, 訪問衛生検査等で施設へ伺うこととなりますので, よろしくお願いたします。



3・4月の検査実施内容・結果

3・4月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は漬物類・水煮野菜類・海苔類・菓子材料・冷凍穀類・コロッケ類・ミートボール類などで、検査結果はすべて食品衛生法や関係法令に定められた規格・基準に適合しています。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品名	購入先	結果	区分	No.	品名	購入先	結果
常 温 品 ・ 冷 蔵 品	1	梅干し	カセイ食品	適	常 温 品 ・ 冷 蔵 品	35	たけのこ水煮(いちょう切)	マツバラ	適
	2	国産ねりうめ(しそ入り)	テーオー食品	適		36	こさんだけ水煮(ホール)	北薩農産加工場	適
	3	つぼ漬けきざみ	上園食品	適		37	こさんだけ水煮(スライス)	〃	適
	4	国産千切たくあん	タカ食品工業	適		38	こさんだけ水煮(乱切)	〃	適
	5	味よしきざみ高菜	上園食品	適		39	水煮ぜんまい(カット)	アルファー食品	適
	6	白菜キムチ	カセイ食品	適		40	山菜水煮ミックス(国産原料)	〃	適
	7	しそ味ひじきFe	タカ食品工業	適		41	国産水煮れんこん1/4(いちょう切無漂白)	SN食品研究所	適
	8	Feひじきのり	〃	適		42	マイルドキムチ(冷凍)	〃	適
	9	レトルトクリームコーン(無糖)	SN食品	適		43	むぎ栗	大冷	適
	10	レトルトスイートコーン(ホール)	宝幸	適		44	冷凍おろし生ゆずペースト	尾家産業	適
	11	刻み海苔	給材開発	適		45	やせうま風平麺	〃	適
	12	手巻のり(2枚入り)	〃	適		46	冷凍ラーメン	〃	適
	13	手巻のり(3枚入り)	〃	適		47	冷凍ちゃんぽん	〃	適
	14	手巻のり(4つ切り)フラワーカット	〃	適		48	冷凍焼きそば麺	〃	適
	15	一食きざみのり	〃	適		49	冷凍スパゲティ	〃	適
	16	味付のり	サカタフーズ	適		50	冷凍フジリ(IQF)	〃	適
	17	焼のりおむすびころんちよ	給材開発	適		51	焼きおにぎり	大阪屋	適
	18	青のり粉	西昆	適	52	ラビオリ	大冷	適	
	19	野菜入りファイバーゼリー	丸和油脂	適	53	ピタパン 60g	九州太平商事	適	
	20	奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー	〃	適	54	ピタパン 80g	〃	適	
	21	ミルクメーカーコーヒー	大島食品工業	適	55	国産キャベツのメンチカツ 40g	大冷	適	
	22	ミルクメーカーキャラメル	〃	適	56	国産キャベツのメンチカツ 60g	〃	適	
	23	レトルトさば水煮	宝幸	適	57	さといもコロッケ	九州太平	適	
	24	鮭油漬けフレーク	枕崎市かつお公社	適	58	野菜コロッケ 40g	エム・シー・シー食品	適	
	25	レトルト鮭ほぐし甘塩	宝幸	適	59	野菜コロッケ 60g	〃	適	
	26	あさり水煮	日興食品	適	60	白花豆コロッケ 40g	SN食品研究所	適	
	27	国産小えび煮干し(無着色)	SN食品研究所	適	61	白花豆コロッケ 60g	〃	適	
	28	天然だし(100g×5)	三州キューエル	適	62	北海道サクッと男爵コロッケ	ニチレイフーズ	適	
	29	たけのこフレッシュ	マツバラ	適	63	カレークノーデル 50g	新栄物産	適	
	30	たけのこ水煮(ホール)	〃	適	64	カレークノーデル 60g	〃	適	
	31	たけのこ水煮(ホール)	北薩農産加工場	適	65	桜島どり肉団子(Ca・Fe)	〃	適	
	32	たけのこ水煮(ダイス10mm)	マツバラ	適	66	スクールミートボール(乳・卵抜き)	エム・シー・シー食品	適	
	33	たけのこ水煮(ダイス5mm)	〃	適	67	煮込み用ミートボール(乳・卵抜き)	〃	適	
	34	たけのこ水煮(細切)	北薩農産加工場	適	68	中華風つくね	マルイ食品	適	

【細菌検査】

- ・一般生菌数(No.1~68) ・大腸菌群(No.1~41,44,51~54) ・E.coli(No.42~43,45~50,55~68)
- ・黄色ブドウ球菌(No.1~68) ・サルモネラ属(No.1~25,27~68) ・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1~42,44,53~54)
- ・腸炎ビブリオ(No.27~28) ・クロストリジウム属(No.9~10,23~26,30~41) ・カビ,酵母(No.1~8,42)

【理化学検査】

- ・pH(No.29~41,53~54) ・可溶性固形分(No.19~20) ・塩分(No.1~8,16,23~27,42,51~54,65~68)
- ・ヒスタミン(No.23~25,28) ・アレルギー物質:乳,卵(No.57~59,66~67)