

魚肉すり身によるヒスタミン食中毒にご注意！

ヒスタミンとは？

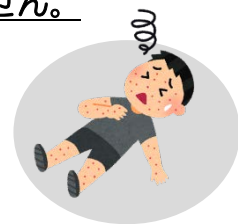
ヒスタミンは、魚肉等に含まれるアミノ酸の一種であるヒスチジンが、細菌に分解されることによってできる化学物質です。一度生成されたヒスタミンは、加熱しても分解されません。

ヒスタミン食中毒の症状は？

ヒスタミンを多量に含む食品を食べた場合に、食後 30 分～60 分で発症し、顔面の紅潮、頭痛、じんま疹、発熱などの症状があらわれます。

原因となる食品は？

さんま、さば、まぐろ、かじき等の赤身魚及びその加工品です。



◇ さんますり身のヒスタミン含有量調査 ◇

仙台市は、平成 27 年 9 月～11 月に、市内に流通するさんますり身のヒスタミン含有量の調査を行いました。

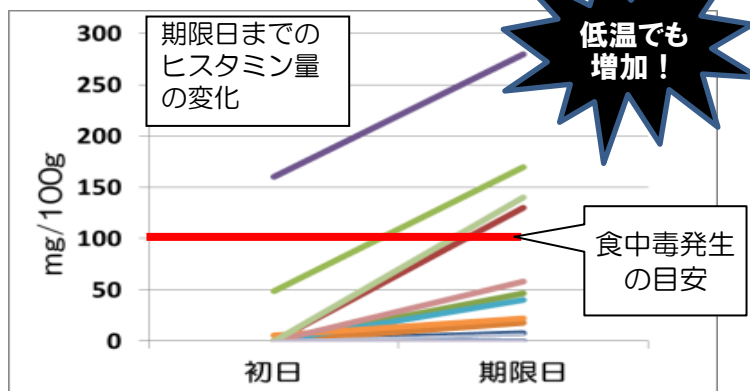
その結果、ヒスタミンが 28 検体中 12 検体から検出されました。

約43%

そのうち、食中毒発生の目安とされている 100mg/100g を超えるヒスタミンが検出された検体は…

- ① さんますり身を購入日当日に検査したもの…28 検体中 1 検体
- ② ①と同じすり身を消費期限日まで 4℃で保存して検査したもの…28 検体中 4 検体

常温保存時だけでなく、低温保存時にもヒスタミンが増加し、消費期限内に食中毒発生レベルに達する場合があります！



～ヒスタミン食中毒を防止するために～

すり身の製造・小分け・販売施設では…

- ☑ 原料・製品の取扱い、保管は低温で行う。
- ☑ 消費期限を設定する場合は、科学的根拠に基づいて設定する。
- ☑ 適切な表示を行った上で、販売する。

家庭、調理施設では…

- ☑ 消費期限内であっても、できるだけ早く使用する。
(ヒスタミンは熱に強く、加熱調理をしても食中毒が発生します)
- ☑ 冷蔵庫から出したあとは速やかに調理し、常温での解凍・放置はしない。
- ☑ 調理施設では適切な表示がされた、履歴の確かな物を仕入れる。



食中毒が発生しています！



過去に、仙台市内では、ヒスタミンを原因とする食中毒が8件発生しました（平成2年～平成28年（9月時点））。

このうち、4件は、さんまのすり身を使用した食品を原因とする食中毒でした。

食材を適切に管理し、ヒスタミンによる食中毒を防ぎましょう！

| 発生年月日 | 原因食品 | 原因施設 | 備考 |
|---------|--------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 平成28年9月 | さんまハンバーグ定食 (推定) | 飲食店 | |
| 平成28年3月 | かつお竜田揚げ | 飲食店 | 竜田揚げに使用されていたかつおは、調味液に漬けた状態で5日間冷蔵庫で保存されていたことから、冷蔵庫で保存している間にヒスタミンが生成したと推察された。 |
| 平成26年9月 | さんまハンバーグ | 飲食店 | 残品のさんまハンバーグからヒスタミンが検出された。 |
| 平成26年7月 | さんまつみれ汁 | 保育所 | 原材料のさんますり身およびさんまつみれ汁からヒスタミンが検出された。 |
| 平成18年7月 | まぐろの蒲焼 | 飲食店 | 残品のまぐろの蒲焼からヒスタミンが検出された。 |
| 平成15年6月 | シイラの揚げ煮(推定) | 飲食店 | 保存食からヒスタミンが検出され、患者の喫食状況等からシイラの揚げ煮が原因と推定された。 |
| 平成8年9月 | マグロ刺身 | 飲食店 | 日替わり弁当のマグロ刺身からヒスタミンが検出された。 |
| 平成2年10月 | さんまのすり身ハンバーグ | 飲食店 | さんまのすり身ハンバーグを長期間保存した上、再度使用しており、その間にヒスタミンが蓄積されたものと推定。 |