

ヒスタミン食中毒にご注意!!

ヒスタミン食中毒 発生事例

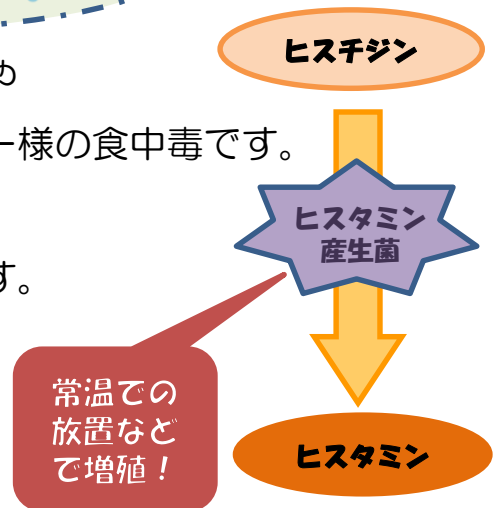
令和3年
9月29日発生

原因食品	発生場所	患者数
さんまの梅みそ焼き	保育園	17名
カジキの照り焼き	社員食堂	36名
イワシのつみれ汁	複数の福祉施設	109名



ヒスタミン食中毒とは?

ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に**魚類**や**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。
ヒスタミンはヒスチジンというアミノ酸がヒスタミン産生菌の酵素の働きにより产生されます。
常温での放置など不適切な管理によりヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンの蓄積につながります。



原因食品

ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚やその加工品



症状

- 食後約30～60分で顔面の紅潮、頭痛、じんましん、発熱
- 重症の場合、呼吸困難や意識不明になることもある



ヒスタミンの特徴

- ✓ 常温に放置すると低温管理したものよりもヒスタミンが蓄積しやすい
- ✓ 悪臭や見た目の変化によるヒスタミンの蓄積は判断できない
- ✓ 熱に強いので通常の加熱調理しても分解されない



通常の加熱調理ではヒスタミンは分解されないため、
流通ルートの上流で低温管理を徹底し、ヒスタミンの蓄積を防ぐこと
がヒスタミン食中毒の防止につながります！

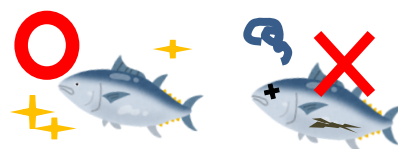
* 管理の際のPOINT *

◆ 解凍・加工・陳列・輸送時の低温管理の徹底を！

生の魚やすり身などの加工品を
解凍・加工して保存または、陳列・輸送する際には
施氷・冷蔵・冷凍をして
低温管理を徹底しましょう！



◆ 鮮度の低下した魚は使用しない ようにしましょう



- ✓ 入荷時の品温や施氷の確認
 - ✓ 配送業者の温度管理状況の確認
- …など、適切な温度管理がされている
ものを仕入れたことを確認する



万が一、問題が発生した
場合、衛生管理計画を
適切に行っていた
証拠書類となります

衛生管理の**実施記録**をつける