

ヒスタミンによる食中毒について

1. 食中毒事例

福島県の小中学校で食中毒発生

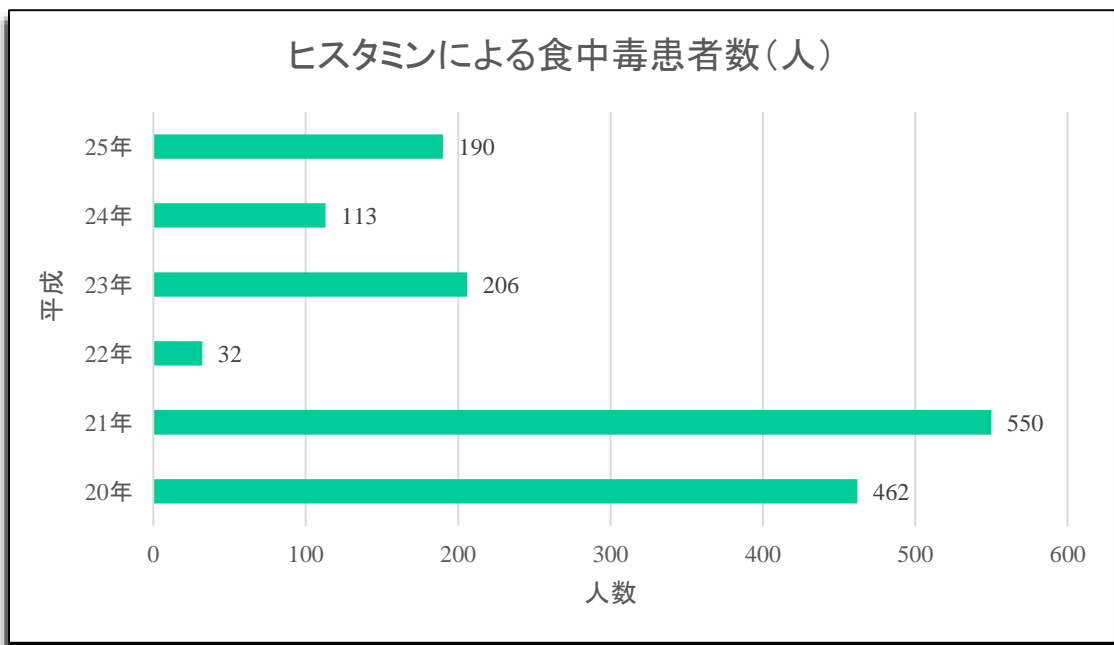
今月1月21日給食で提供された『サンマのすり身』を食べた児童・生徒・教職員377名中**87名が発症**

調理場に残っていたすり身から**ヒスタミン検出**

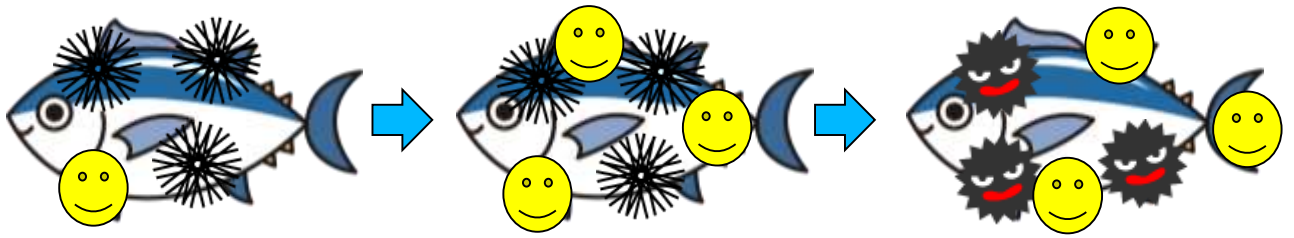
販売先が、5ヶ月近く賞味期限が経過しているものの期限シールをはがして納品していた

→**2日間の営業停止処分**

2. 発生状況



3. ヒスタミンとは



もともと赤身等の魚にはアミノ酸の一種であるヒスチジン[★]と数種の細菌（ヒスタミン産生菌[😊]）が含まれている

不適切な温度また長期保管によりヒスタミン産生菌が増殖

ヒスチジンからヒスタミン[★]が産生・蓄積される

原因
食品

マグロ・カツオ・サバ・イワシ・アジ等とその加工品（干物等）

症状

食後30～60分で顔面、特に口周辺や耳たぶの紅潮、頭痛・蕁麻疹・発熱等の症状

特徴

熱に強い→加熱しても分解されない

一度生成されると除去できない

冷凍中は増えないが解凍すると増える

4. 予防のポイント

- ①入荷時の鮮度・品温を確認し、速やかに冷蔵・冷凍保管する
- ②解凍は冷蔵庫内で行い、常温解凍しない
- ③解凍後は速やかに調理する
- ④一度解凍したものは、再凍結しない