



食品衛生ニュース

【通巻38号(第4巻4号)】

2022年4月

ヒスタミンによるアレルギー様食中毒について

厚生労働省が発表する全国食中毒発生状況によると化学物質が原因の食中毒が下表に示す通り毎年発生しています。

年間	食中毒発生数	患者数[死亡者数]	ヒスタミン原因 食中毒発生数	ヒスタミン原因 患者数[死亡者数]
2012年~2021年	132件	2,110人[0人]	99件(75.0%)	1,933人(91.6%)[0人]

化学物質による食中毒と言えばヒスタミンが原因と言っても過言ではありません。改めてこの食中毒について見て行きましょう。

年間(2012年~2021年)の魚種別ヒスタミン食中毒発生状況(合計99件・患者数1,933人)を表にまとめました。11種はどれもヒスタミン含有量が多い赤身魚に分類されています(下記棒グラフと上位表参照)。

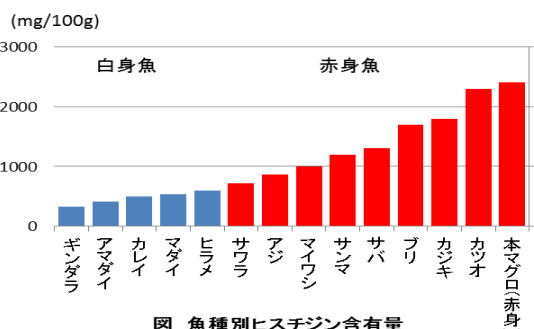
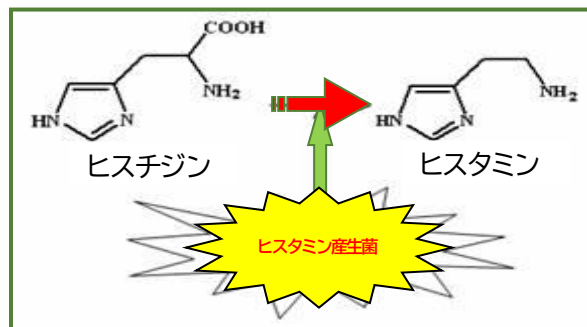


図 魚種別ヒスタミン含有量

※日本食品標準成分表準拠 アミノ酸成分表2010をもとに作図

アレルギー様物質のヒスタミンとは

赤身魚(特に血合い部分)に多く含まれるアミノ酸の一種であるヒスタジンを陸上に棲むヒスタミン産生菌(モルガネラ菌等)が産生する酵素の働きでヒスタミンに変化し、一旦産生されたヒスタミンは加熱調理では分解が出来ません。一方で菌が産生する酵素は加熱調理で失活しますから、出来るだけ食材は迅速に加熱調理をすることが重要です。



『食品衛生の窓(東京都福祉保健局)』【一部引用】

どのような症状なのか

喫食後の発症量は 50~100mg/100gと個人差がありますが1時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、蕁麻疹、発熱などのアレルギー様症状を発します。特に重症になることはなく、10時間以内で回復します。治療は抗ヒスタミン剤の投与が有効です。

アレルギー体質の人とヒスタミンについて

ヒスタミンによる食中毒はアレルギーと同じような諸症状を発しますが、食品中に産生されてしまったヒスタミンを食べてしまったことが原因ですからアレルギー体質とは関係ありません。

予防法について

- ①食材の選定: 漁獲、加工、流過程の取り扱い状況を把握し、加工するマグロ、カジキ等の赤身魚は検収時、品質、鮮度、温度等を細かく確認、**適宜ヒスタミンの検査成績**を求めることも大切です。
- ②調理: 保存中の低温管理を徹底し、室温では放置しない。**冷蔵庫保存でも長時間保存は避ける。**
- ③米国FDAの指針: 漁獲後、適切に冷却された鮮魚である場合、**加工時の暴露温度が 21.1℃以下の場合には 8 時間以内に、21.1℃超の場合は 4 時間以内に加熱処理または冷凍処理が必要**だとされており、ヒスタミンのコントロールは**漁獲から消費まで一貫した管理が求められる**ところです(引用:『ヒスタミンの食中毒を防ごう』日本食品衛生協会刊)。

登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
http://www.chubi.co.jp/
E-mail shoku@chubi.co.jp

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552