

食べもの文化 2025 年 5 月号 食中毒事件を追う ヒスタミン

食品衛生アドバイザー（元食品衛生監視員）笹井 勉

学校給食で3件、集中的に起こりました

◆◆◆長野県・白馬村の学校給食で“カジキ料理”で 47 人が食中毒

2024 年 12 月 4 日、長野県白馬村の学校給食でカジキのフィッシュチリソースを食べた児童生徒ら 47 人が発疹などのアレルギーに似た症状を訴え、大町保健所が調査した結果、ヒスタミンによる食中毒と断定されました。

◎児童生徒ら 47 人に症状

12 月 4 日午後 3 時 30 分頃、施設から大町保健所に「給食で調理、提供したカジキのフィッシュチリソースを食べた複数名の児童、生徒及び職員が、顔面の発赤や発疹の症状を呈し、医療機関を受診した」旨の連絡がありました。

大町保健所と白馬村教育委員会によると、給食は村内の小学校 2 校と中学校 1 校で約 600 食が提供され、給食を食べた 423 人のうち、児童生徒、教員の計 47 人が 4 日午後 1 時頃から、発赤、頭痛、下痢などの症状を訴えました。

◎解凍作業等の温度管理の問題と元々のカジキに汚染度が高かったのが原因

県環境保全研究所の検査により、食品からヒスタミンが検出されました。

患者の発症状況はヒスタミンによる食中毒の症状と一致し、診察した医師からも食中毒の届出があったことから、大町保健所は「白馬村学校給食センター」を食中毒の原因施設と断定しました。

保健所によると、解凍や粉付け等の作業における温度管理ばかりが原因ではなく、元々のカジキに汚染度が高かったものも混じっていた可能性もあり、ヒスタミン中毒については注意する必要があるとしました。

◆◆◆大阪市立小学校 2 校・「なまりぶしのしょうが煮」で 43 人が食中毒

2024 年 11 月 14 日、2 つの大阪市立小学校で、給食の「なまりぶしのしょうが煮」を食べた児童や教職員あわせて 43 人が体調不良を訴えました。

大阪市教育委員会調査で 11 月 14 日、2 つの市立小学校で、給食で提供された「なまりぶしのしょうが煮」を食べた 43 人が唇の腫れや赤み、のどの違和感、息苦しいなどの体調不良を訴えました。

市教委が学校に保存されていた「なまりぶしのしょうが煮」を検査機関に提出したところ、高濃度のヒスタミンが検出されました。

市教委は、「なまりぶしのしょうが煮」に入っていたカツオによるヒスタミン食中毒と決定しました。

A 学校が摂食者 695 名中患者 14 名、B 学校が摂食者 705 名中患者 29 名でした。

◆◆◆佐賀市・「サバのカレー竜田揚げ」で園児と職員 10 人が食中毒

2024 年 10 月 8 日、佐賀市内にある認定こども園で、化学物質「ヒスタミン」による食

中毒が発生しました。佐賀県によると、給食で出された「サバのカレー竜田揚げ」が原因だということです。

◎10人の症状は回復

食中毒が発生したのは佐賀市内にある幼保連携型認定こども園です。10月8日、給食で提供された「サバのカレー竜田揚げ」を食べた1歳から4歳の園児8人と40代の女性職員ら10人が、およそ1時間後に、発疹やかゆみ、皮膚の赤み、頭痛などの症状を訴えました。

佐賀中部保健福祉事務所が調査したところ、原材料のサバと、調理された「サバのカレー竜田揚げ」から、人に発疹などのアレルギー症状を起こす「ヒスタミン」が検出されました。

佐賀県は、提供された給食の「サバのカレー竜田揚げ」によるヒスタミン食中毒と決定しました。

◎鮮度に気を付け 保存は冷凍・冷蔵で

佐賀県によると、ヒスタミンによる食中毒が県内で確認されたのは2013年以来となっています。「ヒスタミンは、熱に強く加熱調理しても分解されない、魚の鮮度に気をつけるほか、保存する際は常温ではなくすぐに冷蔵冷凍してほしい」としています。

◆◆◆新潟県・佐渡市の水産加工品「あじ・みりん干し」で3人が食中毒

2024年11月9日、新潟県福祉保健部生活衛生課は、新潟県佐渡市の「うさみ商店」が製造した「あじ・みりん干し」からヒスタミンによる食中毒が発生したと発表しました。

11月6日午後5時30分頃、大阪府から新潟県へ、佐渡市内「うさみ商店」が発送した「あじ・みりん干し」を大阪府内の自宅で喫食した2人が、発赤、頭痛、悪寒等のアレルギー様症状を呈した旨の連絡がありました。

大阪府による検査で、患者宅に残っていた当該干物から、調理済品で5,000 μ g/g、未調理品で4,400 μ g/gのヒスタミンが検出されました。

佐渡保健所の調査によると、当該干物は2024年10月11日に「うさみ商店」が製造したもので、調査できた購入者4グループ8人のうち、11月3日および6日に当該干物を喫食した2グループ6人中、2グループ3人が喫食後1時間以内に発赤、頭痛、悪寒等の症状を呈していたことが判明しました。

佐渡保健所は、患者全員が同施設で製造された干物を喫食していること、患者宅の干物から、一般的に発症するとしている100ミリ以上の4～5倍となるヒスタミンが検出されたこと、医師から食中毒の届出があったことから、同施設が製造した「あじ・みりん干し」を原因とする食中毒と断定しました。

ヒスタミン食中毒

◇特徴

▼ヒスタミン食中毒は、アミノ酸の一種であるヒスチジンから、微生物（ヒスタミン産生菌）によって作られたヒスタミンによるアレルギー様食中毒です。

▼ヒスタミン産生菌の中には、発育しやすい温度は、菌の種類により異なり、25℃～40℃

で発育する菌（中温細菌）と、0℃～10℃でも発育する菌（低温細菌）があります。

▼一般的にヒスタミンとして 100 ミリグラム以上食べると食中毒を発症するとされています。子どもは 30 ミリグラムでも起きることがあります。

▼ヒスチジンは、カジキ、マグロ、カツオ、サバ、サンマ、イワシ、アジ等の赤身魚及びその加工品等に多く含まれています。

▼ヒスタミンは加熱によっても分解されないため、一度生成されると焼き物や揚げ物などの加熱調理済みの食品であっても食中毒が発生します。

▼食品中にヒスタミンが蓄積していたとしても、外見の変化や腐敗臭はありません。大量に蓄積された場合には、食べたときに舌先にピリピリとした刺激を感じることがあります。

◇症状

多くの場合、食べた直後から 1 時間以内に、顔面、特に口の周りや耳たぶが赤くなったり、じんましん、頭痛、おう吐、下痢などの症状が出ます。重症の場合は、呼吸困難や意識不明になることもあります。死亡事例はありません。

◇対策

▼生の赤身魚は常温で放置しないようにしましょう。また、冷蔵保存であっても、できるだけ早く食べるようにしましょう。

▼冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫内で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍しましょう。冷凍と解凍の繰り返しは避けましょう。

▼信頼できる業者から原材料を仕入れるなど、適切な温度管理がされている原料を使用しましょう。

▼食べたときに舌先がピリピリとした時は、食べるのをやめましょう。

ヒスタミンの食中毒(2021年～2024年)原因の判明したもの						
	発生日	発生場所	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
2024年	9月18日	大阪府	はまちの煮付け	不明	3	3
	9月24日	吹田市	ハマチのフライ	不明	52	9
	10月8日	佐賀県	サバのカレー竜田揚げ	不明	127	10
	11月3日	新潟県	あじ・みりん干し	製造所	6	3
	11月14日	大阪府	なまりぶしのしょうが煮	学校給食	695	14
	11月14日	大阪府	なまりぶしのしょうが煮	学校給食	705	29
	11月25日	東京都	定食（ぶりの照り焼き）	事業所給食	158	20
	12月4日	長野県	カジキのチリソース	学校給食	423	47
2023年	5月23日	滋賀県	焼き魚（サバ）	保育所給食	76	17
	5月25日	東京都	ブリの西京みそ焼き	飲食店	3	2
	6月13日	奈良県	さばの塩焼き	学校給食	274	42
	7月25日	福岡県	つみれ汁	不明	67	16
2022年	1月12日	鹿児島県	ブリの照り焼き	学校給食	1943	143
	9月7日	長野県	ブリの照り焼き	保育所給食	76	5
2021年	6月3日	大阪府	アジの塩焼き及び竜田揚げ	不明	93	16
	9月29日	東京都	サンマの梅味噌焼き	保育所給食	43	17
	10月29日	大阪府	マグロのパン粉焼き	保育所給食	155	23
	11月8日	国内不明	サバのみそ煮	不明	81	25

資料：厚生労働省食中毒、東京都食品衛生の窓、新聞記事等