

## ヒスタミンによるアレルギー様食中毒

平成17年6月、大分県の集団給食で提供した「サンマの南蛮漬け」、都内の飲食店が提供した「サバの竜田揚げ」を原因とするヒスタミン中毒（アレルギー様食中毒）が発生しました。また、今年2月には都内の集団給食で提供した「わらさ西京焼き」で43名が食中毒に罹患しました。

アレルギー様食中毒とは、食品内に異常に蓄積したヒスタミンを摂食することによって起こる食中毒です。魚肉タンパク質の構成アミノ酸であるヒスチジンが腐敗の過程で、モルガン菌などのヒスタミン生成菌が増殖し、多量のヒスタミンを生成します。このような食品を摂取するとアレルギー様食中毒（吐き気、顔面紅潮、じんましん、湿疹、重症の場合は呼吸困難等の症状）を起こします。

## ヒスタミン中毒の特徴

【発症が早い】潜伏時間は短く食事直後から1時間程で発症します。症状は比較的軽症ですが、食後直ちに発症するため原因が分かりやすい中毒で、事件として確定しやすくなっています。

【ヒスタミンは熱に強い】ヒスタミンは熱に強く、刺身や酢の物だけでなく、煮付や焼物に調理されても、また、干物やみそ漬け・ぬか漬け・缶詰などに加工されても、中毒事件は発生します。

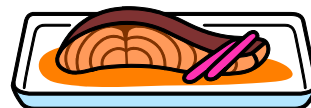
【原因食品は赤身魚】原因となる魚は、遊離ヒスチジン含有の多いマグロ、イワシ、ブリ、サンマ、サバ等の赤身魚です。

【ヒスタミンは20℃や5℃でも産生される】サンマやサバは20℃保管で2日、5℃でも5~6日保管すると食中毒を起こすヒスタミンを産生することが判明しています。

ヒスタミンによる主な食中毒事件

発生年月	発生場所	原因食品	患者数
02年3月	静岡県	シイラのフライ	31名
02年7月	大阪府	カジキマグロステーキ	18名
02年7月	東京都	カジキマグロムニエル	10名
02年10月	福島県	マグロ照焼きステーキ	7名
02年10月	東京都	シイラの照焼き	5名
03年2月	東京都	カジキの照焼き	36名
03年4月	鹿児島県	マグロステーキ	4名
03年6月	宮城県	シイラの揚煮	4名
03年7月	静岡県	マグロの竜田揚げ	32名
03年9月	静岡県	サバのみりん漬け	4名
03年9月	和歌山県	鉄火丼	113名
04年7月	東京都	カジキマグロピリ辛漬け	40名
04年8月	福岡市	サバの天火焼き	34名
04年9月	神奈川県	カジキのおろしバター	21名
04年10月	東京都	サンマのピリ辛揚げ	6名
04年11月	石川県	マカジキ	54名

## 食中毒を予防するために



ヒスタミン食中毒の多くは、製造時や販売店、飲食店、家庭などでの保存時の温度管理の不備、解凍・再凍結を繰り返す等の取扱い不良が原因となっています。予防には①魚介類の温度管理を徹底する。②低温でもヒスタミンの産生が起きるので、長時間保管せず、鮮度の良いものを素早く使用する。③食材は管理のしっかりした信頼できる業者から仕入れる。④加熱することを過信せず、不良食材の搬入を防ぐために検収時の品質、品温の確認を徹底（品温測定、記入等）することです。

