

## 「かじき和風ソテー」でアレルギー様食中毒

平成20年6月、神奈川県の水産加工会社が製造した冷凍食品「かじき和風ソテー」を食べた20名が発疹（ほっしん）やかゆみなどのアレルギー様食中毒を起こしました。神奈川県の調査で同商品からアレルギー物質のヒスタミンが検出されました。原材料のクロカワカジキはインドネシア産で、現地で切り身にする際温度が高く、鮮度が落ちる過程でヒスタミンが蓄積されたものと推定されました。

また、本年4月には、東京都内の社員食堂で「カジキの揚げ漬け」を食べた23名が同様の食中毒を起こしています。

員食堂で「カジキの揚げ漬け」を食べた23名が同様の食中毒を起こしています。

### アレルギー様食中毒とは

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産生し魚肉内に蓄積します。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。



赤身の魚が多く持つアミノ酸(ヒスチジン)



ヒスタミンを蓄積

ピリッとすると？

ヒスタミン生成菌

(モルガネラ・低温塩好菌)

顔面紅潮・じんましんなど

### アレルギー様食中毒の特徴

【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、食中毒は発生します。

【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、カシキ、イワシ、サンマ、サバ等の赤身魚です。特に、カシキは身が変色しにくいいため、鮮度の判断が難しくなります。

【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。

### 食中毒を予防するために

アレルギー様食中毒の多くは、製造加工時や、流通、飲食店での保管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鮮度、品質、品温の確認を徹底（品温測定、記入等）することです。