

食べもの文化 2026年5月号 食中毒事件を追う **化学物質の事件**

食品衛生アドバイザー（元食品衛生監視員） 笹井 勉

食中毒の分類では化学物質というがあります。

魚類のヒスタミンや消毒薬の次亜塩素酸ナトリウム溶液を間違えて提供してしまうなどです。

今回はそれぞれについて追及します。

●最近のヒスタミン食中毒の事例

ヒスタミンの食中毒は時々保育園等で起こしますが

原因は納入業者にあるのでしょうか？

◇東京都：青梅市内の保育園で「いわしのつみれ汁」で22人が食中毒

2026年1月30日午前11時40分頃、青梅市内保育園の職員から「本日の給食を喫食した後、複数名の園児及び職員が発赤等の症状を呈している。」旨、西多摩保健所に連絡がありました。

西多摩保健所は、直ちに食中毒調査を開始しました。患者は同園の園児18名及び職員4名で、1月30日午前10時50分から当該給食施設において調理し、提供された給食を喫食したところ、同日午前11時頃から午前11時40分頃にかけて、発疹、発赤等の症状を呈していました。

患者は、0歳児から4歳児クラスの園児及び職員であり、全員が1月30日昼食に提供された「いわしのつみれ汁」を喫食していました。

同園で提供された「いわしのつみれ汁」についてヒスタミンの検査を実施したところ、残品3検体（つみれから17ミリグラム/100グラム、つみれ以外の具から9.6ミリグラム/100グラム、汁から8.2ミリグラム/100グラム）のからヒスタミン、検食3検体（つみれから18ミリグラム/100グラム、つみれ以外の具と汁から7.1ミリグラム/100グラム、いわしすり身（原料）から5.4ミリグラム/100グラム）のヒスタミンを検出しました。

その結果、西多摩保健所は、当該給食施設が調理し、提供した「いわしのつみれ汁」を原因とするヒスタミンによる食中毒と断定しました。

主なメニューは1月30日の昼食 あんかけチャーハン、ごぼう和風サラダ、いわしのつみれ汁、ゼリーでした。この例では、すり身（原料）からヒスタミンが出ており納品時に気を付ければ、防ぐことができた可能性があります。

◇富山県：南砺市内の小中学校と義務教育学校の6校で「フクラギ（ブリの幼魚）を食べ105人が食中毒

2025年9月、富山県南砺市内の小中学校と義務教育学校の6校で給食を食べた児童・生徒や教員、合わせて105人が、かゆみや唇の腫れ、発疹のアレルギー症状を訴えました。

富山県の「砺波厚生センター」で調査したところ、給食の「フクラギ（ブリの幼魚）の梅みそ焼き」から高濃度のヒスタミンが検出されました。

フクラギの切り身を提供した業者の温度管理が不適切だったため、菌の働きでヒスタミンが生成されました。

魚の切り身を提供した業者は「砺波厚生センター」の聞き取りに対して、「エアコンを使わず常温で加工していた」ということで、センターでは業者や学校にある給食施設に対して衛生面での管理を徹底するよう指導しました。

◇島根県：海士町で給食を食べた小中学生11人・教職員15人が食中毒

2025年11月、島根県隠岐郡海士町で学校給食を食べた小中学生・教職員あわせて26人が、顔面紅潮、頭痛、舌のしびれなどの食中毒症状を訴えました。

島根県によりますと、食中毒の症状を訴えたのは、海士町学校給食共同調理場で調理された給食を食べた海士町の小学校2校と中学校1校の児童・生徒11人と教職員15人、合わせて26人で、11月12日の給食を食べた後、午前11時45分から午後4時30分にかけて、顔面紅潮、頭痛、舌のしびれなどの症状が出ました。

その日食べた給食のメニューは、コメ、アカモクと卵のスープ、ヒラマサにしょう油とマヨネーズをあえて焼いたもの、牛すじと里芋の煮物、ミカン、牛乳で、症状や食べてすぐに発症したことなどから、ヒラマサの焼き物のヒスタミン食中毒だと断定しました。

海士町教育委員会では今後、施設の衛生管理などを見直し、再発防止に努めるとしています。

ヒスタミン食中毒

この食中毒は仕入れ時に注意すれば予防できる可能性があります。

◇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ミリグラム以下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が、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。

▼鮮度が低下したおそれのある魚は食べないようにしましょう。ヒスタミンは、調理時に加熱しても分解されません。

▼ヒスタミン産生菌はエラや消化管に多く存在するので、魚のエラや内臓は購入後(または釣った後)、できるだけ早く除去しましょう。

▼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。

●誤って使用した次亜塩素酸ナトリウム溶液による食中毒

◇誤って使用した次亜塩素酸ナトリウム

2025年6月、三重県医療保健部に、パーキングエリアのレストランから漂白剤として使われる薬品をお酢と間違えて提供し、客2人が喉の痛みを訴えていると報告がありました。

6月8日の夕方、桑名市の伊勢湾岸道・湾岸長島パーキングエリアのレストランでラーメンを食べた10歳の女児と46歳の母親が「酢をかけたら刺激臭を感じ、喉の痛みがあった」ということでした。2人は飲み込む前に吐き出して軽症でした。

桑名保健所が調べたところ、「長島ピー・エーレストラン」がラーメンにかける酢として提供したものが、次亜塩素酸ナトリウム溶液だったことがわかりました。次亜塩素酸ナトリウム溶液は、殺菌や漂白剤に使われていました。

レストランの従業員が、空になった酢の容器を補充しようとした際、そばにあった漂白剤を誤って入れたためでした。

三重県は、湾岸長島PAのレストランを営業禁止処分としました。

●次亜塩素酸ナトリウムによる食中毒の防ぎ方

一般に次亜塩素酸ナトリウムの事故は、飲食店で洗浄時に消毒薬や漂白剤として使用して、途中で作業を止めて担当が変わり、前の状況がわからず客に提供してしまうことが多くあります。

洗浄作業は途中で止めることなく、責任を持ってやりきるか、次亜塩素酸ナトリウム溶液を使用中であることを明確にすることです。

化学物質による食中毒(2024-2025年、25年は速報値)						
	発生日	発生場所	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
2025年	1月19日	福岡県	ブリの調理品	不明	10	10
	1月21日	香川県	ブリの照り焼き	その他	4	4
	1月23日	札幌市	ブリ(推定)	不明	539	42
	6月8日	三重県	酢として提供した液体(次亜塩素酸na)	飲食店	2	2
	6月17日	茨城県	弁当のぶりのみそ漬け	飲食店	7	6
	6月24日	国内不明	不明	不明	不明	1
	6月28日	鹿児島県	真イワシ干物	販売店	2	2
	7月1日	長野県	かじき漬魚	不明	65	49
	7月30日	鹿児島県	シイラの幽庵焼き	不明	134	19
	8月24日	北海道	不明	不明	不明	2
	8月24日	神戸市	さばのみりん干し	不明	4	4
	9月11日	富山県	フクラギ(ブリの幼魚)	不明	2194	260
	11月12日	島根県	ヒラマサの焼物	学校給食	210	28
	12月4日	大津市	マグロの竜田揚げ	不明	8	4
2024年	9月11日	東京都	次亜塩素酸ナトリウム漂白剤入りの水	飲食店	2	2
	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	705	29
	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25日	東京都	ぶりの照り焼き	事業場給食	158	20
	12月4日	長野県	フィッシュチリソース(フーライカジキ)	学校給食	423	47

資料：厚生労働省食中毒、東京都食品衛生の窓、新聞記事等