

食品衛生 FAX 通信

令和3年12月・令和4年1月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 12・1月の目標 ～

ご存知ですか？ ヒスタミン食中毒



ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンを多量に含んだ魚を食べることで起こる、アレルギー様の食中毒です。ヒスタミンは、魚に元々含まれているヒスチジンが、ヒスタミン産生菌によって変化することで生じます。今年の10月には、都内でさんまの梅味噌焼きを原因とした食中毒事件が発生し、患者は17名に上りました。魚をよく提供する習慣がある島だからこそ、アニサキスと並んで知っておかなくてはならない食中毒です。

主な原因食品

赤身魚や青魚、その加工品
(例) カジキ、ブリ、サバ、マグロや
それらを使用した缶詰、干物、すり身など

ムロアジの干物が原因と
なったケースもあるクッサー！



新島村非公認ご当地キャラクター「くさやーマン」

症状

食べた直後～1時間以内に、顔面紅潮、じんましん、頭痛、発熱などのアレルギー様症状



特徴

- ・水揚げ時に既にヒスタミン産生菌に汚染されている。
- ・ヒスタミン産生菌の中には**低温でも増える**菌がいる。
- ・ヒスタミンは**加熱・冷凍しても分解されない**。

食中毒を防ぐには？

温度・時間管理

が重要です！



- ・生はもちろん**干物でも冷蔵で保存し、早めに食べる**。
- ・冷凍魚介類を**解凍する場合は冷蔵庫で行う**。冷凍と解凍の繰り返しは避ける。
- ・試食時に**舌がピリピリとする場合は提供しない**。

問合せ先

島しょ保健所大島出張所

Tel 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

Tel 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

Tel 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

Tel 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

Tel 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

Tel 04998-2-2951