

食中毒発生概要

～ヒスタミンによる食中毒の発生について～

熊本市内において食中毒が発生しましたのでお知らせします。

1 概要

(1) 探知

令和2年（2020年）3月17日（火）午後4時50分頃、熊本市内の福祉施設から、熊本市保健所に「当所の利用者や職員など28名が昼食後にヒスタミン食中毒様の症状を呈している。」との連絡がありました。

(2) 調査

令和2年（2020年）3月17日（火）に当該施設が調理提供した昼食を喫食した者のうち30名が、同日午後1時から午後1時30分にかけて頭痛、顔面紅潮などのアレルギー様症状を訴え、医師による診察を受けていることが判明しました。

(3) 決定

有症者は全員、当該施設が3月17日（火）に調理提供した昼食を食べており、喫食状況、発症状況及び調理提供された食品等の検査結果から、昼食の献立の一つである「サバのオープン焼き」を原因食品とするヒスタミンによる食中毒と断定しました。

2 有症者の状況

(1) 発症日時 令和2年（2020年）3月17日（火） 午後1時（初発）

(2) 主な症状 顔面紅潮、頭痛

(3) 喫食者数 86名（施設利用者62名、職員24名）

(4) 有症者数 30名（有症者の年齢26歳～96歳）

内訳 女性：20名、男性：10名

(5) 入院者数 なし

(6) その他 有症者はいずれも回復している。

3 原因食品 サバのオープン焼き（午前12時頃喫食）

4 病因物質 ヒスタミン

5 汚染経路 ヒスタミンが生成された経路などを調査中

なお、当該施設でのヒスタミンの生成は、施設での食品の取扱い状況、調理状況などから考えられない。

6 食品等の検査状況

検体内容	検体数	結果	検査機関
検食（サバのオープン焼き）	1	ヒスタミン検出	熊本市環境総合センター
検食（サバ原材料）	1	ヒスタミン検出	
検食（その他の献立）	2	ヒスタミン不検出	

【参考】熊本市における食中毒の発生状況（ただし、本件は含まない。）

	令和2年 (2020年)	令和元年 (2019年)	平成30年	平成29年	平成28年
発生件数(件)	0	3	3	8	3
患者数(名)	0	13	6	86	93
死者数(名)	0	0	0	0	0

＜ヒスタミンによる食中毒について＞

〔特徴〕

- ・ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様の食中毒です。
- ・ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジン（タンパク質を構成する20種類のアミノ酸の一種）にヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。
- ・ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。
- ・ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。
- ・ヒスタミンを生成させないようにするため、原材料(魚の場合には死んだ瞬間から)から最終製品の喫食までの一貫した温度管理が重要です。

〔症状〕

- ・多くの場合、食べた直後から1時間以内に、顔面紅潮やじんましん、頭痛、嘔吐、下痢などの症状が出ます。重症の場合は、呼吸困難等を引き起こすこともあります。

〔主な原因食品〕

ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品。

〔予防方法〕

- ・魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管するようにしましょう。
- ・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できるだけ早く除去しましょう。
- ・鮮度が低下した恐れのある魚は食べないようにしましょう。調理時に加熱しても分解されません。
- ・ヒスタミンを高濃度に含む食品を口に入れたときに、くちびるや舌先に通常と異なる刺激を感じる場合があります。この場合は、食べずに処分して下さい。

〔熊本市での過去の発生例〕

発生年	原因施設	患者数	原因食品
平成23年	飲食店	157名	あじの塩焼き

(お問い合わせ先)

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永 孝一

担当：東 順子

電話：096-371-5006