

*JIFE (ジヤイフ) : 当社の英名「Japan Institute of Foods Ecology」の略称です。

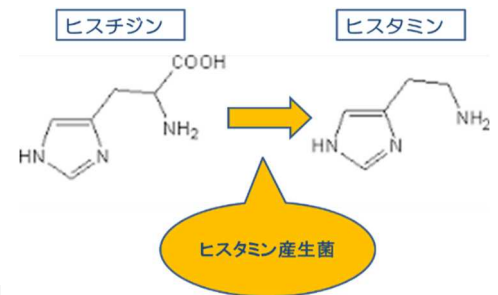
1. ヒスタミンによる食中毒について…<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html> ヒスタミンによる食中毒とは？

ヒスタミン食中毒は、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（例、*Morganella morganii*）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。

そのため、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。



食中毒の原因となる食品は？

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が主な原因食品として報告されています。

ヒスタミンによる食中毒の予防方法と対策

一度生成されたヒスタミンは、調理時の加熱等では分解されません。そのため、ヒスタミン産生菌の増殖と酵素作用を抑えて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。

消費者のみなさまへ

- ・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。
- ・また、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時に、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、食わずに処分して下さい。

事業者のみなさまへ

国内では、保育園や学校が関係する大規模な食中毒や、ヒスタミンが高濃度で検出されたとして魚の缶詰等の大規模な回収事例が発生しています。

ヒスタミンによる食中毒を防止するために、下記の衛生管理を徹底して下さい。

- ・魚を生のまま保存する場合は、すみやかに冷蔵、冷凍すること
- ・解凍や加工においては、魚の低温管理を徹底すること
- ・鮮度が低下した魚は使用しないこと 調理時に加熱しても分解されません
- ・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すること

※ FAO/WHO の専門家会合による報告書では、ヒスタミンの無毒性量 (NOAEL) を 50mg としており、1 回の原因食品 (例: 魚) の喫食量を 250g とした場合、一回の食事で健康被害を起こさないと考えられる食品中のヒスタミン濃度は 200mg/kg と算出されています。この値は食品の国際規格であるコーデックスの魚類やその加工品中の衛生上の主な規格とされています。また、適切な温度管理がされている魚類加工品ではヒスタミン濃度は 15mg/kg 未満とも報告されています。

2. トピックス

スペイン産牛肉等の輸入手続を再開します

https://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/0000178994_00005.html (厚生労働省)

BSE発生国であるスペインの牛肉、牛臓器及びこれらを原材料とする食肉製品については、平成13年2月から輸入手続を停止していましたが、昨年3月に食品安全委員会に輸入再開のための輸入条件について諮問し、昨年6月に同委員会より食品健康影響評価結果が通知されました。

この評価結果を踏まえ、厚生労働省では、スペイン政府との対日輸出条件に係る協議を行い、現地調査を実施し、今般、スペイン産牛肉及び牛臓器の輸入手続を再開することとしました。

3. 食品中毒情報について・・・消費者庁 <http://www.caa.go.jp/>

- 12月26日 (11月20日～12月14日)
ノロウイルス；4件、カンピロバクター；3件、クドア・セブテンpunkタータ；1件
旋毛虫(トリヒナ)；1件 発生件数；9件
- 1月9日 (11月16日～12月23日)
カンピロバクター；10件、ノロウイルス；10件、アニサキス；3件、
動物性自然毒(シガトキシン)；1件、クドア・セブテンpunkタータ；1件、調査中；1件 発生件数；26件
- 1月17日 (12月22日～1月4日)
ノロウイルス；10件、カンピロバクター；1件、アニサキス；1件、サルモネラ属菌；1件
黄色ブドウ球菌；1件、調査中；1件 発生件数；15件
- 1月23日 (12月2日～1月12日)
ノロウイルス；9件、調査中；2件、アニサキス；1件、カンピロバクター；1件、
カンピロバクター；1件 発生件数；14件

4. 食品の回収情報、事故情報・・・厚生労働省、消費者庁

- 消費者庁が公表した事故情報 <http://www.recall.go.jp/result/>
 - ・鯖ふりかけ(アレルゲン表示欠落・大豆、小麦)、生切りもち(カビの発生)、蒸し羊羹(消費期限の誤表示)
 - ・どら焼き(賞味期限の誤表示)、ところてん(賞味期限の誤表示)、ポンせん(アレルゲン表示欠落・小麦、大豆)
 - ・チョコレート(添加物表示の欠落)、マーマレード(カビの発生)、チョコブラウニー(賞味期限の誤表示)
 - ・鶏なんこつ天(賞味期限の誤表示)、ねぎドレッシング(プラスチック片混入の恐れ)、昆布飴(カビの発生)
 - ・赤しそジュース(食品衛生法違反のため(製品検査未実施))、餅あられ(甘味料の使用基準超過)

《JIFE からのお知らせ》

「食品衛生法改正について」

(営業部)

2018年6月13日「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。改正された項目の1つに「営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設」があります。これに伴う政省令改正で、これまで営業許可が必要ではなかった漬物製造業など、現行の政令で定められた34業種以外の事業者でも保健所への届出や許可申請が必要になります。また、1店舗で複数の申請を要するコンビニやスーパーなどの業態についても、実態に応じた具体的な見直しが行われ、許可ごとに施設基準が定められます。これにより、事業者への衛生管理や指導が具体的にできるようになります。施行されるのは2021年6月1日で、1年程の猶予期間がありますが、申請や更新の際は営業許可の区分や施設基準を確認してください。

編集後記；制作メンバーが変わりました。今後ともJIFE NEWSを宜しくお願い致します (牧野・東)

- ・この情報誌は主に、農林水産省、厚生労働省、消費者庁等のホームページを参考にして作成しています。
 - ・この情報誌は弊社ホームページからもご覧いただけます。
 - ・ご質問、ご意見等は、info@jife.co.jp、又はファクシミリにてお受けいたします。
- FAX：(078)321-3069 (管理部まで)

発行： 厚生労働省登録検査機関 ISO/IEC 17025:2005 認定試験所 大阪版食の安全安心認証制度認証機関



株式会社 日本食品エコロジー研究所 〒651-0082 神戸市中央区小野浜町1番9号

TEL：(078)321-2311、FAX：(078)321-3069、HP：<https://jife.co.jp>