

水産物等のヒスタミン検査

【ヒスタミン食中毒】

- ・赤身魚（マグロ、カツオ、サバ、イワシ、アジなど）が原因食品になる！
- ・ヒスタミンは通常の調理程度の加熱では分解されない！
- ・じんましんや発熱などの症状が現れる！
- ・発症時間は、喫食直後（約5分）～3時間！



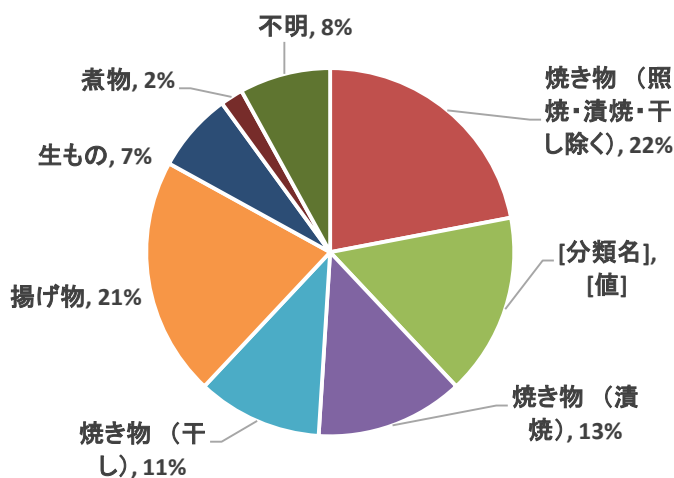
ヒスタミンは、食品中の遊離ヒスチジンから細菌のヒスチジン脱炭酸酵素の作用により生成されます。赤身魚やその加工品などの水産物以外にもワインやチーズなども原因食品になっており、一旦ヒスタミンが生成されると、加熱ではほとんど分解されないため原因菌が増殖しない衛生管理を行うことが必要です。

＜ヒスタミン食中毒 月別発生状況＞

（平成12年～21年の累計）



＜調理方法別食中毒発生率＞



【ヒスタミン検査案内】

| | |
|-------|----------------|
| 検査納期 | 8～10営業日（検体受付後） |
| 必要検体量 | 100g以上 |
| 検査料金 | 下記までお問い合わせください |



厚生労働省登録検査機関(食品衛生法)
ISO/IEC 17025:2017 認定試験所 認定番号 87001
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 - 3066

E-mail : jife-inq@hugp.com
URL : https://jife.co.jp

ホームページからのお問い合わせも受け付けております。

