

ヒスタミン食中毒について

平成30年9月3日（月）
大分県北部保健所

1 端緒

平成30年8月31日（金）12時30分頃、中津市内の認定こども園から大分県北部保健所に「当施設で調理した昼食を喫食した幼児及び保育士がアレルギー症状を呈している」旨の届出があった。

2 患者等の状況

- (1) 摂食者数：79名
- (2) 有症者数：36名
- (3) 主な症状：発疹、発赤等

3 原因食品：サバの塩焼き

4 病因物質：ヒスタミン（こども園の残品から検出）

検査機関：大分県衛生環境研究センター

6 原因食品の取扱状況

(1) 納入業者（魚介類販売業者）

①8月29日：中津魚市場から仕入れ、頭と内臓を除去、冷凍保管 → 8月30日：流水解凍、フィレ加工 → 冷蔵保管 → 8月31日：納入

②8月30日：中津魚市場から仕入れ、冷蔵保管 → 8月31日フィレ加工、→納入

(2) こども園

8月31日9：15受入れ → 冷蔵保管 → 9：30調理開始 → 10：15焼き工程 → 10：50頃最初のクラスに提供

7 考察

納入業者（魚介類販売業者）は温度管理が不十分な環境下において、頭・内臓の除去、解凍、フィレ加工を行っており、この間にヒスタミン産生菌が増殖、ヒスタミンが産生されたことが示唆された。

8 指導事項

- (1) 魚介類販売業：鮮魚の加工に当たっては、製品の温度管理を適切に行うこと。
- (2) こども園：適切な温度管理がされている原材料を使用すること。