



26 消安第5333号  
26水漁第1273号  
平成27年1月29日

(一社)日本冷凍食品協会会長 殿

農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課長

水産庁漁政部加工流通課長

### 水産物の品質・衛生管理の徹底(ヒスタミンによる食中毒の防止)について

昨年9月26日、香港政府より、我が国から輸出された冷凍乾燥イワシから800mg/kgを超える高濃度のヒスタミンが検出されたとの連絡がありました。これを受け、香港政府に対する検査結果の詳細の提供等、確認依頼を行っていたところです。ヒスタミンの基準値については、国際食品規格(コーデックス規格<sup>(※)</sup>)において、一部の水産物で衛生・取扱基準として200 mg/kgが定められています。香港においてもこれに準拠した取扱が求められています。

高濃度のヒスタミンを含む食品を摂取した場合、食中毒を発症し得ることから、水産物中のヒスタミン濃度を可能な限り低く抑えることが重要です。また、水産物を輸出する際には、輸出先国のヒスタミンの基準値を確認して対応する必要があります。

これまででも、水産物を取り扱う事業者におかれでは、日頃より食中毒の防止に取り組んでいると承知していますが、貴団体の傘下会員に対し、「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」((一社)大日本水産会作成)を、今一度周知いただくとともに、当該マニュアルに沿った品質・衛生管理の徹底について、別添のリーフレットも活用し、御指導の程よろしくお願いします。

なお、「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」については、(一社)大日本水産会のウェブサイト(<http://qc.suisankai.or.jp/>)で公開されていますのでご活用ください。

<sup>(※)</sup> コーデックス規格とは、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年に国連食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)により設置された国際的な政府間機関であるコーデックス委員会が策定した国際食品規格です。

平成27年1月

水産物を扱う漁業者、市場関係者、加工・流通業者の皆様へ

# 水産物でヒスタミンを増やさないよう 衛生管理を徹底しましょう！

- ☞ ヒスタミン生成菌は海水中や陸上に常在し、魚に付着しています。温度が上昇すると、菌が増殖してヒスタミンも増えます。

## ヒスタミンを増やさないようにする管理は 鮮度保持とほぼ同じ！ 管理のポイント

- ▶ 低温管理が大切（水揚げ後は速やかに施氷や氷、冷蔵や冷凍で保管、ただし、冷蔵での長期間保管は禁物）
- ▶ 常温での長時間放置や解凍は厳禁
- ▶ エラ、内臓では菌が増殖しやすいので、できるだけ速やかに取り除く、また、エラ、内臓つきの魚の取扱い時は温度管理に特に注意が必要

### ヒスタミンとは

- ・ ヒスタミン生成菌の酵素の働きにより、魚肉等に含まれるヒスチジン（アミノ酸の一種）からヒスタミンが生成
- ・ サバ、マグロ、カジキ、イワシ、サンマなど赤身魚でできやすい
- ・ 同じのロット内でも濃度のバラツキが非常に大きい
- ・ ヒスタミンは熱に安定で、加熱調理しても食中毒が発生する
- ・ ヒスタミン食中毒の症状は、顔面の紅潮、頭痛、じんま疹、発熱など

### 水産物が原因となったヒスタミン食中毒の例

年 月	発生場所	原因食品	摂食者数(人)	患者数(人)
平成3年12月	自宅	ウルメイワシ干物	1	1
21年6月	保育所	カジキマグロの竜田揚げ	124	45
25年9月	保育所	イワシのつみれ汁	307	109

## ヒスタミン食中毒防止マニュアルの概要(水産庁補助事業)

漁船



- ✓ 魚は死後、海水中に置かず、できるだけ早く水揚げする
- ✓ 水揚げした魚は速やかに施氷するか、氷中に入れて低温で保管する

魚市場



- ✓ 陳列時は魚箱に必ず氷を入れる
- ✓ カジキなど大型の魚も、陸揚げ後は、できるだけ早く施氷し、低温状態に保つ

加工場



- ✓ 原料の受入れ時、低温管理の状況や鮮度を、また、ヒスタミンの検査結果があれば確認する
- ✓ 室内の温度管理、解凍や調味液漬けの時間と温度の管理、工程中の滞留に注意する

調理施設



- ✓ 常温で解凍しない
- ✓ 使う分だけ解凍し、解凍後は速やかに調理する
- ✓ 解凍したものを再凍結しない

詳しくは、大日本水産会のウェブサイトに掲載されているマニュアルをご覧ください

大日本水産会 ヒスタミン で 検索

### 農林水産省による水産加工品の実態調査では

- 塩干品(丸干し)、発酵食品の一部の試料でヒスタミン濃度が比較的高いものがありました。
  - 内臓を除かない「丸干し」でヒスタミンは特に生成しやすく、乾燥工程の温度、時間の管理が重要です。原料段階や塩水漬け後の塩抜き工程でも、温度が上昇するとヒスタミンが生成されるおそれがあるので注意が必要です。
- ☞ 製品の保管中にヒスタミンが増えることもあるので、**流通段階では製造や保管の履歴を確認し、必要に応じてヒスタミンを検査することは、食中毒や事故を未然に防ぐために有効です。**
- ☞ 国際食品規格(コーデックス規格)は、一部の水産物でヒスタミンの衛生基準として200 mg/kgを設定しています。**水産物を輸出する際は、輸出先国のヒスタミンの基準を確認しましょう。**