

2022. 9. 12

上田保健所管内の保育園で ヒスタミンによる食中毒が発生しました

本日、上田保健所は、上田市内の保育園を原因施設とするヒスタミンによる食中毒について発表しました。

患者は、9月7日に、この施設が調理・提供した給食を喫食した76名中の5名で、環境保全研究所が行った検査により、調理・提供した残品及び検食からヒスタミンが検出されました。

なお、全員快方に向かっています。

次のポイントに注意してヒスタミンによる食中毒を防ぎましょう。

(ヒスタミンによる食中毒防止のポイント)

- ◎ヒスタミンは、*Morganella morganii*等の細菌により、食品中のヒスチジンが分解されることで生成され、食べるとアレルギー様症状を現します。
- ◎ヒスチジンは青魚（赤身魚）に比較的多く含まれており、ヒスタミンによる食中毒はマグロ、イワシ、サンマ、サバ等の青魚（赤身魚）等を原因食品として多く発生しています。
- ◎発生要因は魚介類の温度管理が悪いことが挙げられ、温度が高いと細菌が増殖し、急激にヒスタミンが生成されることがあります。
- ◎魚介類、特に青魚（赤身魚）は購入したらすぐに冷蔵庫で保管し、できるだけ早く調理して食べましょう。
- ◎冷蔵庫内が十分に冷えているか定期的に確認し、冷蔵庫内の詰め過ぎに注意しましょう。

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch220912.html>

◆おう吐、胃痛などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課

電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp

・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口