

## 令和 3 年度 収集情報

項目	内容																																										
テーマ	ヒスタミンを原因とする食中毒の予防について																																										
要旨	<p><b>1 はじめに</b></p> <p>ヒスタミン食中毒は、アミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれる赤身魚等の食品の温度管理不良などで、食品に付着していたヒスタミン産生菌が増殖し、菌が産生する酵素の働きで、多量のヒスタミンが生成・蓄積した食品を喫食することにより起こる。</p> <p>一定量のヒスタミンを摂取すると症状を呈し、その量は過去の食中毒事例から大人 1 人あたり 22～320 mg と報告されている<sup>1)</sup>。</p> <p>ヒスタミンは熱に強く加熱しても分解しないため、一度ヒスタミンが生成してしまうと調理工程で減らすことができない特徴を有する。</p> <p>また、魚の水揚げ以降の温度管理不良により、ヒスタミンが生成・蓄積されるため、ヒスタミン食中毒の予防には、調理施設内の温度管理だけではなく、水揚げから喫食までを通じて温度管理を行うことが必要である。</p> <p><b>2 ヒスタミンによる食中毒発生状況</b></p> <p>ヒスタミンを原因とする食中毒は、全国で毎年発生しており、平成 27 年から令和 2 年における発生状況は以下のとおりである。また、学校や保育園が関係する大規模な食中毒が発生しており、平成 28 年に 87 名が、平成 30 年に 92 名が発症するヒスタミン食中毒が起きている<sup>1)</sup>。</p> <p>東京都におけるヒスタミン食中毒についても、事件数及び患者数の割合は低いが、ほぼ毎年発生しており、平成 27 年から令和 2 年までの東京都の食中毒発生状況によると、飲食店による発生が 6 割弱を占めている。</p> <p><b>【全国*及び東京都のヒスタミンによる食中毒発生状況】</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>全国</th> <th>事件数</th> <th>患者数</th> <th>東京都(再掲)</th> <th>事件数</th> <th>患者数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成 27 年</td> <td>13</td> <td>405</td> <td>平成 27 年</td> <td>5</td> <td>52</td> </tr> <tr> <td>平成 28 年</td> <td>15</td> <td>283</td> <td>平成 28 年</td> <td>4</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>平成 29 年</td> <td>8</td> <td>74</td> <td>平成 29 年</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>平成 30 年</td> <td>20</td> <td>355</td> <td>平成 30 年</td> <td>1</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>令和 元年</td> <td>8</td> <td>228</td> <td>令和 元年</td> <td>1</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>令和 2 年</td> <td>13</td> <td>219</td> <td>令和 2 年</td> <td>3</td> <td>47</td> </tr> </tbody> </table> <p>※厚生労働省ホームページ（ヒスタミンによる食中毒について）のヒスタミンによる食中毒発生状況の表を編集して作成  <a href="https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html">https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html</a></p> <p><b>3 都民のヒスタミンに対する認知状況等</b></p> <p>平成 29 年度に実施した、家庭における食中毒予防に関する調査<sup>2)</sup>では、ヒスタミン食中毒の名前、実例を聞いたことがある人は 45.6%であり、原因・症状まで知っている人については 7.8%であった。</p> <p>また、同調査では、東京都の食中毒予防に関する情報提供の評価のため、食中毒予防のホームページコンテンツについてグループインタビューを実施したところ、20～30 代グループからヒスタミン食中毒のサイト<sup>3)</sup>について、記載方法等に工夫が必要であるとの意見が出た。</p>	全国	事件数	患者数	東京都(再掲)	事件数	患者数	平成 27 年	13	405	平成 27 年	5	52	平成 28 年	15	283	平成 28 年	4	26	平成 29 年	8	74	平成 29 年	0	0	平成 30 年	20	355	平成 30 年	1	6	令和 元年	8	228	令和 元年	1	7	令和 2 年	13	219	令和 2 年	3	47
全国	事件数	患者数	東京都(再掲)	事件数	患者数																																						
平成 27 年	13	405	平成 27 年	5	52																																						
平成 28 年	15	283	平成 28 年	4	26																																						
平成 29 年	8	74	平成 29 年	0	0																																						
平成 30 年	20	355	平成 30 年	1	6																																						
令和 元年	8	228	令和 元年	1	7																																						
令和 2 年	13	219	令和 2 年	3	47																																						
添付資料	<p>1) ファクトシート ヒスタミン（概要）（内閣府 食品安全委員会ホームページ）  <a href="https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/210330histamine.pdf">https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/210330histamine.pdf</a></p> <p>2) 家庭における食中毒予防に関する調査報告書（東京都 平成 30 年 2 月）P27～28、P47～48 抜粋  <a href="https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report1.pdf">https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hyouka/houkoku/files/report1.pdf</a></p> <p>3) 東京都ホームページ「魚を食べたら、じんましんが・・・ ～ヒスタミンによる食中毒～」  <a href="https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anken_info/others/his/index.html">https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anken_info/others/his/index.html</a></p>																																										