

## 食中毒の発生について

### ～ヒスタミンによる食中毒～

令和5年6月13日（火）午後0時55分頃、本市保育総務課から「本日、市内4園で給食を食べた園児が口のまわり、背中、顔、腹部等に発疹の症状を呈している。」旨の報告がありました。

直ちに、市内4園に食品衛生法による調査をしたところ、6月13日（火）の給食を喫食した園児43名（喫食者合計274名（園児265名））に口唇の周囲等に発疹の症状を呈していることが判明しました。保存されていた検食の検査を実施したところ、同一の事業者から納入したさば（原材料及び調理済み）から症状を呈する濃度のヒスタミンが検出されたことから、同物質による食中毒と断定しました。

患者は、症状が軽く、発症して間もなく全員回復されています。

また、6月14日（水）より市内4園は給食の提供を自主的に中止しています。

今回、市内4園とさばを納入した事業者に対して調査を行ないましたが、汚染の原因は特定できませんでした。しかし、食中毒防止の観点から、関連事業者に対して衛生管理、温度管理の徹底を指導しました。

患者関係	発症日時	6月13日（火）の給食（昼）を喫食後
	症 状	口唇の周囲、背中、顔、腹部等に発疹
	有 症 者 数	43名（喫食者合計274名（園児265名）） （内訳） 伏見保育園 : 17名（135名（園児134名）） 朱雀こども園（乳児棟） : 16名（ 37名（園児 33名）） 高円こども園 : 9名（ 89名（園児 86名）） 柳生こども園 : 1名（ 13名（園児 12名））
	受 診 者 数	2名（入院者 0名）
原因食品	6月13日（火）に提供したさばの塩焼き	
病因物質	ヒスタミン	
メニュー	ご飯、さばの塩焼き、キャベツのごま和え、じゃがいものみそ汁	

#### [参 考]

奈良市における食中毒発生状況（ただし、本件を含まない）		
本年度 発生件数	0件	患者数 0名 死亡者数 0名
昨年度 発生件数	1件	患者数 14名 死亡者数 0名
ヒスタミンによる食中毒について		
＜特徴＞		
ヒスタミン食中毒は、アミノ酸の一種であるヒスチジンから、微生物（ヒスタミン産		

生菌)によって作られたヒスタミンによるアレルギー様食中毒です。

ヒスチジンは、カジキ、マグロ、カツオ、サバ、サンマ、イワシ、アジ等の赤身魚及びその加工品等に多く含まれています。

ヒスタミンは加熱によっても分解されないため、一度生成されると焼き物や揚げ物などの加熱調理済みの食品であっても食中毒が発生します。

食品中にヒスタミンが蓄積していたとしても、外見の変化や腐敗臭はありません。大量に蓄積された場合には、食べたときに舌先にピリピリとした刺激を感じることがあります。

#### <症状>

顔面紅潮、発疹（じんま疹）、頭痛、発熱等

（食後数分～30分で発症しますが、たいてい6～10時間で回復します。）

#### <原因>

生の赤身魚を常温で放置したり、冷蔵で長期間保存した場合にヒスタミンが作られ蓄積することがあります。この食品を食べた場合に食中毒が発生することがあります。

#### <対策>

- ・生の赤身魚は常温で放置しないようにしましょう。また、冷蔵保存であっても、できるだけ早く食べるようにしましょう。
- ・冷凍した赤身魚を解凍する時は、冷蔵庫内で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍しましょう。また、冷凍と解凍の繰り返しは避けましょう。
- ・食べたときに舌先がピリピリとした時は、食べるのをやめましょう。