

食中毒注意報 (第19号)

令和4年8月15日

大分県生活環境部

食品・生活衛生課発表

食中毒が発生しやすい気象状況になりましたので、食べ物の調理加工や保存については十分気をつけてください。

発令基準 (8月中)	①前日の最高気温が30℃以上かつ前日の平均湿度が80%以上 又は
	②当日の最高気温(予想)が30℃以上かつ当日の平均湿度(予想)が80%以上 又は
	③最低気温が3日連続して25℃を超過した日の翌日 (ただし、基準③の発令は3日に1度を限度とする。)

	3日前	2日前	前日	当日(予想)
最高気温			36.2℃	36℃
平均湿度			76%	71%
最低気温	27.3℃	27.2℃	26.1℃	27℃
不快指数 (参考)			85	89
天気 (参考)			曇	晴後時々曇

ヒスタミン食中毒についてご紹介します

「ヒスタミン食中毒」とは、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚介やその加工品を食べることにより発症する、アレルギーのような食中毒です。

(症状: 顔面紅潮、頭痛、吐き気、じんましん等)

「ヒスチジン」というアミノ酸を多く含む食品(特に魚介)が常温に放置されるといった不適切な保管をすることで、ヒスタミン産生菌という菌の働きで「ヒスタミン」に変化します。

一度作られたヒスタミンは熱に強く、加熱等で破壊・除去することはできません。

ヒスタミン産生菌の増殖を抑え、ヒスタミンを作らせないためには、適切な温度管理が必要です。

〈アニサキス予防のポイント〉

- ◆ 魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管するようにしましょう。
- ◆ ヒスタミン産生菌は魚のエラや消化管に多く存在するので、魚のエラや内臓は購入後できるだけ早く除去しましょう。
- ◆ 鮮度が低下した恐れのある魚は食べないようにしましょう。調理時に加熱しても分解されません。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056
Fax : 097-506-1743