

食中毒の発生について

平成30年9月29日

記者発表資料

[概要]

平成30年9月27日(木)13時05分、富士・東部保健所に富士河口湖町から、町内で複数の保育所で複数の園児が、昼食後に口・頬・顎・腹部に湿疹、かゆみを発症しているとの連絡があった。

富士・東部保健所で調査を行ったところ、同町内の6保育所で職員を含め計92名が同様の症状を呈しており、発症直前に各保育所で提供した昼食を食べていることが判明した。

富士・東部保健所は、発症した園児及び職員の共通食が各保育所で提供した食事であり共通した食材を使用していること、患者の症状及び喫食からの時間がヒスタミンによる食中毒と一致していること、食材のまぐろ及びその調理品からヒスタミンが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同各保育所で提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- 1 発症日時 平成30年9月27日(木) 11時20分
- 2 喫食者数 702名
- 3 患者数 92名
- 4 主な症状 口・頬・顎・腹部に湿疹、かゆみ
- 5 原因食品 9月27日に各保育所が提供したまぐろの味噌がらめ
- 6 病因物質 ヒスタミン
- 7 その他 患者は全員回復しています。

(参考) 山梨県の集団食中毒発生状況(本件を含む)

	発生件数	患者数	死亡者数
本年	12件	159名	0名
平成29年	11件	95名	0名

(問い合わせ先)

福祉保健部衛生薬務課
食品衛生・動物愛護担当
電話 055-223-1489(内線3457)

※本日の報道対応は、17時00分まで待機させていただきます。

【参考資料】

1 喫食時間 9月27日(木) 11時20分から

2 喫食者数及び患者数(性別及び年代別)

	喫食者数	患者数
園児 0歳児	15	7
1歳児	57	13
2歳児	90	16
3歳児	130	17
4歳児	153	19
5歳児	145	15
(園児小計)	590	87
職員 20歳代	22	0
30歳代	24	2
40歳代	22	1
50歳代	26	1
60歳代	18	1
不明	0	0
(職員小計)	112	5
合計	702	92

3 共通食品 9月27日に各保育所で提供した昼食
(ごはん、まぐろの味噌がらめ、小松菜のおかか和え、かぶとごぼうのみそ汁、オレンジ)

4 検査結果

まぐろの味噌がらめ : ヒスタミン検出(2300~3600mg/kg)

まぐろ(食材) : ヒスタミン検出(180~5300mg/kg)

※ 新鮮な魚のヒスタミン濃度は通常1mg/kg以下

ヒスタミンの食中毒について

- ヒスタミンの食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様食中毒です。

ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジンにヒスタミン生産菌（例、*Morganella morganii* 等）の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。

そのため、ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。

ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

- 食中毒の原因となる食品は、ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品が主な原因食品として報告されています。

- ヒスタミンによる食中毒の予防方法と対策

- 魚を生のまま保存する場合は、すみやかに冷蔵、冷凍すること
- 解凍や加工においては、魚の温度管理を徹底すること
- 鮮度が低下した魚は使用しないこと、調理時に加熱しても分解されません
- 信頼できる業者から原材料を仕入れるなど、適切な温度管理がされている原料を使用すること

【山梨県におけるヒスタミン（推定）食中毒の発生状況】

発生日	摂食者数	患者数	原因施設	原因食品
H10. 1. 30	349名	49名	学校給食	まぐろの竜田揚げ

全国的にも、保育園や学校が関係する大規模な食中毒が発生しています

全国のヒスタミンによる食中毒発生状況

	事件数	患者数
平成27年	13	405
平成28年	15	283
平成29年	8	74

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」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html>