

# 報 道 資 料

平成28年2月4日  
消費・生活安全課  
食品安全推進係  
担当：中谷、榎谷  
内線：3182、3185  
ダイヤル：27-8681

## 食中毒事件の発生について ～ヒスタミンによる食中毒～

平成28年2月2日（火）午後6時30分に、香芝市内の保育園から「2月2日（火）の給食を食べた直後、複数の園児に口の周囲が赤くなる症状や発疹が確認された」旨の連絡が中和保健所がありました。

給食の調理施設及び有症者を管轄する同保健所が調査したところ、申し出があった保育園の他にも、同じ食材を用いて給食を調理した保育園1施設及び幼稚園1施設でも同様の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

調査の結果、給食の喫食者612名（保育園①：155名、保育園②：170名、幼稚園：287名）のうち65名（保育園①：25名、保育園②：31名、幼稚園：9名）が顔面紅潮、発疹・かゆみ、舌先のしびれ（ピリピリとした刺激）を呈していました。

有症者の臨床症状がヒスタミンによる食中毒症状と合致すること、調理済保存食から食中毒が発生する濃度のヒスタミンを検出したこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、同保健所は当該給食を原因とする食中毒と断定し、下記の施設1及び2に対しては本日から3日間の営業停止を、施設3に対しては本日から2日間の営業停止を命じました。

なお、入院患者及び重症者はおらず、既に全員が回復しています。

発 生 日 時	平成28年2月2日（火） 午前11時20分（初発）～
有 症 者 関 係	有症者数：65名 男 性：22名（2歳～34歳） 女 性：43名（1歳～54歳） 受診者：3名（入院者なし）
主 症 状	有症者（65名）の状況 顔面紅潮：44名 発疹・かゆみ：18名 舌先のしびれ：17名
原 因 施 設	【施設1】 所在地： 名 称：〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除しています。 〕 営 業 者： 業 種： 【施設2】 所在地： 名 称：〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除しています。 〕 営 業 者： 業 種： 【施設3】 所在地： 名 称：〔 報道資料提供後、一定期間が経過していますので、施設情報は削除しています。 〕 営 業 者： 業 種：
原 因 食 品	鰯のつみれ
病 因 物 質	ヒスタミン
検 査 状 況	調理済保存食（鰯のつみれ）：3検体（93mg/100g、76mg/100g、82mg/100g検出）

措 置 等	行政処分：【施設1及び施設2】 2月4日（木）から2月6日（土）まで3日間の営業停止 【施設3】 2月4日（木）から2月5日（金）まで2日間の営業停止 なお、全施設とも2月3日（水）から営業を自粛しています。 指導事項：調理従事者に対する衛生教育、施設の洗浄・消毒など
-------	---

メ ニ ュ ー	手巻き寿司又はちらし寿司、ブロッコリーのおかか和え、鯛のつみれ汁
---------	----------------------------------

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	21(0)	0(0)	0(0)	1(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	22(0)
女性	29(3)	0(0)	8(0)	1(0)	3(0)	2(0)	0(0)	0(0)	0(0)	43(3)
計	50(3)	0(0)	8(0)	2(0)	3(0)	2(0)	0(0)	0(0)	0(0)	65(3)

( )受診者 再掲

住所別（都道府県別）

奈良県：63名、大阪府：2名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）			
本年度（本件を含まず）	件数： 8件	有症者数： 82名	
昨年同時期	件数： 7件	有症者数： 188名	
昨 年 度	合計： 8件	有症者数： 205名	

★報道機関の皆様へ★

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

ヒスタミンによる食中毒について
<p>&lt;特徴&gt;</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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>&lt;症状&gt;</p> <p>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。）</p> <p>&lt;原因&gt;</p> <p>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。</p> <p>&lt;対策&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>