

H24.10.22

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

国際連合食糧農業機関（FAO）、「魚類・水産製品由来ヒスタミンその他の生体アミンの公衆衛生リスクに係る FAO/WHO 合同専門家会議」報告書（暫定版）を公表

公表日：2012/9/12 情報源：国際連合食糧農業機関(FAO)

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/1_FAO-WHO_Expert_Meeting_Histamine.pdf

国際連合食糧農業機関（FAO）は9月12日、「魚類・水産製品由来ヒスタミンその他の生体アミンの公衆衛生リスクに係る FAO/世界保健機関（WHO）合同専門家会議」報告書（暫定版）を公表した。概要は以下のとおり。

「ヒスタミン中毒」と呼ばれるサバ科魚毒中毒症（Scombrototoxin fish poisoning : SFP）は、高濃度のヒスタミン、あるいはその他の生体アミンを含む特定の海棲魚類を摂取することによって発症する。コーデックス委員会は、基準やガイドラインの設定により、ヒスタミン生成などの問題に対処するための基礎となる情報を各国に提示することを目指している。既存のいくつかの基準において、種々の魚類や水産製品におけるヒスタミンの上限値が規定されている。これらの上限値を各国間で統一し、サンプリング計画などのサンプリングに関連するガイダンスを策定することの必要性が生じたことから、第31回魚類・水産製品部会（CCFFP）において、ヒスタミンの上限値の問題について検討することが合意された。コーデックス委員会では、検討を進めるために電子作業部会（electronic WG）を立ち上げ、FAOとWHOから科学的助言を得ることとした。

FAO/WHO 合同専門家会議は、危害要因の特定にあたり、全ての生体アミンについて検討した結果、SFPの最も有力な原因物質はヒスタミンであること、SFPのリスクの指標としてヒスタミンを使用することが可能であるとの結論に至った。ヒスタミンは容易に分析することができ、また、数多くの分析方法がある。SFPの原因であると考えられる種々の魚類が特定され、その中にはSFPを引き起こす可能性のある高濃度のヒスタミンを含んだ魚類が含まれている。同専門家会議は、この情報の入手を容易にするために、現時点でSFPに関係する魚類を最も網羅的に掲載しているリストを作成した。

危害要因を評価した結果、ヒスタミンの無毒性量（NOAEL）である50mg（訳注：大人1食当たりの値）が閾値として適切であるとの結論に至った。この量では、健康なヒトでSFPを発症する懸念はないと考えられる。また、ヒスタミンは通常数時間以内に体内から排出されるため、魚類の継続的摂取による累積的な影響もないとみられる。

専門家の意見を取り入れつつ、入手可能な魚類・水産製品の消費についてのデータを基に検討を行い、大半の国における（魚類・水産製品の）1食当たりの最大摂取量が250gであるとの合意が得られた。そこでヒスタミンの閾値50mgと1食当たりの最大摂取量250gを基に、ヒスタミン最大許容濃度を算出すると200mg/kgになる。食品事業者が適正衛生規範（GHP）と危害分析重要管理点（HACCP）を導入すれば、水産製品中のヒスタミン濃度を15mg/kg未満に低減することが可能との報告がある。

同専門家会議は、ヒスタミン生成及びSFPの管理は容易に行うことができるとの結論を下した。SFPのリスクを軽減する最善の方法は、GHPを導入することであり、可能であればHACCPシステムを導入することである。適正なサンプリング計画とヒスタミン検査を用いて、HACCPシステムの妥当性を検証し、管理手法の有効性を確認し、システムの欠陥を検出すべきである。

○関連情報（海外）

各国において、食品に含まれるヒスタミン濃度の基準が規定されている。

・欧州連合(EU)

ヒスチジン含有量が多い魚種由来の水産食品 1 ロットあたり、9 検体について検査を行い、次の基準を適用。①全ての検体の平均値が 100mg/kg を超えないこと、②2 検体までは、100mg/kg 以上 200mg/kg 未満でも可、③全ての検体が 200mg/kg を超えないこと。他に発酵させた水産食品についての基準を設定している。

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:EN:PDF>

・米国食品医薬品庁(FDA)

腐敗しているか否かを判断するための基準として設定:マグロ及びシイラ:50mg/kg 以上 など

<http://www.fda.gov/ICECI/ComplianceManuals/CompliancePolicyGuidanceManual/ucm074506.htm>

・カナダ保健省(Health Canada)

アンチョビー、魚醬など 200mg/kg、その他の魚類及び魚製品:100mg/kg

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/secureit/chem-chim/contaminants-guidelines-directives-eng.php>

・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)

魚類及び魚製品:200mg/kg

<http://www.comlaw.gov.au/Series/F2008B00618>

○関連情報（国内）

食品衛生法に基づく基準は規定されていない。食中毒の発生時には、食品衛生法第 6 条（販売等を禁止される食品及び添加物）第 2 号により処分が行われる。

・食品安全委員会：ヒスタミンによる食中毒について

特徴:ヒスチジン(アミノ酸の一種)を多く含む魚を常温に放置した結果、ヒスタミン生成原因菌の酵素によりヒスチジンからヒスタミンが生成され、そのような魚やその加工品を食べることにより発症するアレルギー様の食中毒である。

症状:特に口のまわりや耳たぶの紅潮、頭痛、じんま疹、発熱等のアレルギー様の症状。食後数分～60分程で発症することが多く、たいてい6時間～10時間で回復する。抗ヒスタミン剤の投与により症状は緩和される。

過去の原因食品:わが国では、マグロ、カジキ、ブリ、サバ、イワシなどヒスチジンを豊富に含む魚による場合が多い。

対策:魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限とする衛生管理を徹底する。ひとたび蓄積されたヒスタミンは加熱をしても分解しないため、鮮度が低下した恐れのある魚は食べないこと。また、ヒスタミンが高濃度に蓄積されている食品を口に入れたときに唇や舌先に通常と異なる刺激を感じる場合があり、その場合は食べずに処分すること。

http://www.fsc.go.jp/sonota/histamine_2203.pdf

・農林水産省：食品安全に関するリスクプロファイルシート ヒスタミン

http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/pdf/chem_histamine.pdf

・文部科学省：調理場における衛生管理&調理技術マニュアル

ヒスタミンによる食中毒の原因、症状及び予防について記載されている。

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/1306690.htm

※詳細情報及び他の情報については、食品安全総合情報システム(<http://www.fsc.go.jp/fsciis/>)をご覧ください。