

第35回企画専門調査会(平成22年9月28日)資料
 「(平成22年度)食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について」抜粋

物質名(危害要因)	主要な物質(危害要因)に関する概要	国内外における状況等
ヒスタミン	<p>ヒスタミン食中毒の原因毒である。ヒスタミンを多く含む魚を常温に放置した結果、海水中や環境中にある細菌によってヒスタミン生成原因菌の酵素によりヒスタミ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じんま疹などの食物アレルギーと類似した症状を発症するアレルギー様の食中毒である。</p> <p>日本では年間数件の食中毒が発生しており、マグロなどヒスタミンを豊富に含む赤身魚やその加工品で起こることが古くから知られている。</p> <p>いったん生成されたヒスタミンは調理程度の加熱では分解されないため、これらの細菌が増えないようフードチェーンを通じて、食品の衛生的な取扱いと低温管理を徹底する必要がある。</p> <p>平成20年【発生件数】22件 【患者数】462人。</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況：なし。自ら評価候補として検討(H20)。注意喚起公表(H21)。 ・厚生労働省：食品衛生法下、都道府県知事等策定の監視指導計画に従って、保健所が立入検査等実施。HACCPの概念を取り入れた承認制度において、ヒスタミンが含まれないような措置を課している。 <p>〈国外〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)：水産一次生産品等について評価を実施(2005(H17))。 ・Codex：マグロ缶詰規格で、ヒスタミンが10mg/100g未満であると規定(1981(S56))。 ・米国：生マグロ等の規制(1995(H7))。 ・EU：ヒスタミン含有量が多い魚種由来のヒスタミン量を規制(2005(H17))。