

食品安全委員会が収集したハザードに関する主な情報

○微生物

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)、ヒスタミンの基準が適用される酵素熟成水産物(発酵食品)についての意見書を公表

公表日：2012/02/20 情報源：フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)

<http://www.anses.fr/Documents/MIC2010sa0261.pdf>

フランス食品環境労働衛生安全庁(ANSES)は2月20日、ヒスタミン^{※1}の基準が適用される酵素熟成水産物(発酵食品)に関し、農業水産省食品総局(DGAL)からの科学技術的支援要請を受けて意見書(1月17日付)を公表した。

「ヒスチジン含有量の多い魚種で製造する塩漬けの酵素熟成水産物」は、独特な加工工程を施されるが、包装にその旨が表示されることは稀である。

魚におけるヒスタミン生成は、次の3つの基本要因が関わっている。即ち、魚に含まれる遊離ヒスチジン量、ヒスチジン脱炭酸酵素合成能力を有する細菌の存在並びに細菌増殖及び活性酵素産生を促進させる条件である。

疫学データベースから、ヒスタミン含有量が50mg/kg未満では有害作用はないと考えられる。50～200mg/kgでは軽度の中毒症状が観察される。200～1,000mg/kgでは、その食品は有害である可能性が高い。

タイ国での魚醤(魚醤油)^{※2}によるヒスタミン中毒リスクの評価がコーデックス委員会(魚・水産製品部会)で実施された(仏語 FFP/31 CRD 18-avril 2011)。魚醤では、しばしば200mg/kgを超える高濃度のヒスタミンが報告されている。しかし、タイ国ではヒスタミン集団食中毒の届出は1件もない。これは、日常的に摂取するヒスタミン量への魚醤の寄与が他のヒスタミン発生源、例えばサバ科魚類と比べて低いことに起因する。その耐容量を200mg/kgに替えて400mg/kgとしても、中毒リスクに有意な影響を及ぼすものではない。

ヒスチジン含有量の高い魚を塩漬けにした酵素熟成水産物のサーベイランスでは、以下の食品についてヒスタミン検査が必要と結論づけた。即ち、冷蔵パッケージで供される塩蔵アンチョビ(カタクチイワシ)、塩蔵アンチョビを主原料とする加工品(アンチョビのパスタソースなど)、魚醤。

また、酵素熟成水産物にはラベル表示で区別することを求める。

(※1) ヒスタミン

ヒスタミン食中毒の原因物質であるヒスタミンは、魚肉などに含まれるアミノ酸の遊離ヒスチジンからヒスチジン脱炭酸酵素を有する細菌によって生成される化学物質である。原因菌としては、*Morganella morganii*などの腸内細菌及び*Photobacterium damsela*などの海洋由来菌が知られている。

(※2) 魚醤(魚醤油)

魚、エビやイカを塩漬けし発酵させたものから出た液体で、独特な風味と濃厚な旨味を持つ調味料。

なお、タイ国では、魚醤(魚醤油)はナンプラー(ナンプラ)といい、主原料はアンチョビ(カタクチイワシ)だが、サバ科やカタクチイワシ科の小魚でも作られる。

○関連情報(海外)

コーデックス委員会 魚類・水産製品部会(CCFP)第31回会合 報告書

魚醤規格案 (Draft Standard for Fish Sauce)

魚醤(fish sauce)は40mg/100gを超えるヒスタミンを含むべきではない。

<http://www.bfar.da.gov.ph/images/pdf/REPORT%20ON%20THE%20THIRTY-FIRST%20SESSION%20OF%20THE%20CODEX%20COMMITTEE%20ON%20FISH%20AND%20FISHERY%20PRODUCTS%20pdf%20file.pdf>

英国食品基準庁(FSA) : ヒスタミン中毒(原文は scombrototoxic fish poisoning)に関し助言

<http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/aug/sfp>

○関連情報(国内)

食品安全委員会 : 「ヒスタミンによる食中毒について」

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赤身魚による場合が多い。

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。

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は、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

国立医薬品食品衛生研究所: 国内外におけるヒスタミン食中毒

国内のヒスタミン食中毒事例をみると、焼き物及び揚げ物の事例が多く、特に照焼や漬焼などの加熱前に調味液への漬け置き作業が行われた事例が全体の約1/3を占めた。

<http://www.nihs.go.jp/library/eikenhoukoku/2009/031-038.pdf>

独立行政法人日本スポーツ振興センター: ヒスタミン食中毒の特徴と予防方法

http://naash.go.jp/anzen/anzen_school/bousi_kenkyu///tabid/1020/Default.aspx

※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。