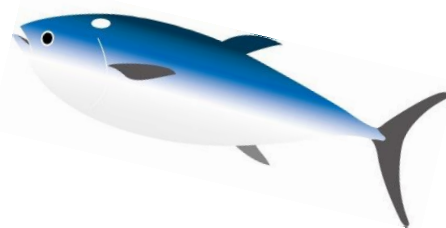


# ヒスタミン検査のご案内

## ヒスタミンって？

- ヒスタミンは、アミノ酸の一種であるヒスチジンの誘導体です。
- マグロ類、カツオ類、サバ類等の赤身魚には、遊離ヒスチジンが多く含まれています。
- これらの魚を常温に放置する等、不適切な管理が行われると、モルガン菌などの細菌が増殖し、この細菌によって遊離ヒスチジンからヒスタミンが生成されます。
- ヒスタミンを多く含む魚やその加工品を食べることにより、アレルギー様のヒスタミン食中毒を発症することがあります。
- ヒスタミンの生成には微生物が深く関与していますが、日本の全国食中毒事件録では化学性食中毒として分類されています。
- ヒスタミンは、魚やその加工品のほか、ワインやチーズなどの発酵食品にも含まれていることがあります。

厚生労働省HPより



検査対象食品	魚及び魚加工品
検査料金	15,000円(消費税別)
検査方法	高速クロマトグラフ質量分析法 (検出限界0.5mg/100g)
検査日数	受付日を含め、成績書発行まで5～7営業日を目安としてください。

## ヒスタミンの性質

### ◆ 加熱調理しても壊れない。

加熱調理によってヒスタミン産生菌は死滅し、酵素も不活化されますが、一旦作られたヒスタミンは熱に強く、分解されません。ヒスタミン食中毒は缶詰や加熱調理食品でも発生します。

### ◆ 凍結中は安定している。

ヒスタミン産生菌が持っているヒスチジン脱炭酸酵素は冷凍状態では働きませんが、冷蔵温度帯では活性があり、解凍後に急速に働き出し、ヒスタミンの生成が進むとの報告もあります。

### ◆ 一旦作られたヒスタミンは溜まっていく。

ヒスタミン産生菌及びその酵素は、加熱調理により失活しない限りは、魚肉の温度上昇の機会ごとに活性化してヒスタミンを生成します。作られたヒスタミンは、そのたびに魚肉中に蓄積されていきます。



**ヒスタミンを生成・増加させないためには、魚を低温で管理することが有効な予防手段です。**

## 基準値

国内	基準値は設定されていない
コーデックス	マグロ、イワシ等の缶詰や急速冷凍水産加工品等 腐敗基準：検体のヒスタミン濃度の平均値が100mg/kgを超えないこと 衛生及び取扱基準：検体のヒスタミン濃度がいずれも200mg/kgを超えないこと ※原典表記はmg/100g
米国	・腐敗しているか否かを判断するための基準 マグロ、シイラ：少なくとも2検体でヒスタミン濃度が50mg/kg以上 マグロ、シイラ以外の魚：少なくとも2検体でヒスタミン濃度が50～500mg/kg ・健康への有害影響：1検体が500mg/kg以上 ※原典単位はppm

食品安全委員会ファクトシート、大日本水産会「ヒスタミン食中毒防止マニュアル」より

【お問い合わせ先】 一般社団法人 食肉科学技術研究所  
検査業務管理課 電話：03-3444-1946