

隠岐保健所管内における食中毒の発生について（第2報）

1 概 要

「あまちやうがっこうきゆうしよくきやうどうちやうりじやう海士町学校給食共同調理場」（隠岐郡海士町大字海士944）を原因とする食中毒については、11月14日に発表したところですが、検査の結果、食品からヒスタミンが検出され、当該食品の喫食状況や発症状況等から隠岐保健所はこれを病因物質と特定しました。

2 患 者 26名（隠岐郡26名）

性別／所属	生徒	教職員	合計
男性	3	7	10
女性	8	8	16
合計	11	15	26

【発症状況】

○発症期間：11月12日 11:45～16:30 ○主な症状：顔面紅潮、頭痛、舌の痺れ等

3 原因食品 ヒラマサの焼物

4 病因物質 ヒスタミン

5 県民の皆様へ

- ・ ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンを多く含んだ食品を食べることによって起こるアレルギー様食中毒です。
- ・ 赤身の魚（マグロ、イワシ、サバなど）などにはアミノ酸の一種であるヒスチジンが多く含まれており、魚に付着したヒスタミン生成菌が増殖することにより、ヒスチジンからヒスタミンが生成されることで起こる食中毒です。
- ・ ヒスタミン食中毒の症状は、顔面紅潮、頭痛、じん麻疹、発熱などがあり、通常食べてから数分～数時間後に発症しますが、重症になることは少ないです。
- ・ ヒスタミンは熱に強く、容易に分解されないため、ヒスタミンが生成されないよう、漁獲から加工・調理までのそれぞれの段階で低温管理することが必要です。
- ・ ヒスタミンを含んだ食品を食べると舌に刺激を感じることもあるので、異常を感じたら食べることを控えましょう。

【県内（松江市を除く）の食中毒発生状況】

	発生件数（件）	患者数（人）
令和6年（1～12月）	11	557
令和7年（本件を含む）	11	203

※下線部は、第1報（11月14日）から変更となった箇所です。