



大町保健所管内の集団給食施設で ヒスタミンによる食中毒が発生しました

本日、大町保健所は北安曇郡内の集団給食施設を食中毒の原因施設と断定し、当該施設に対し令和6年12月9日から令和6年12月10日まで、2日間の食事の供給停止を命じました。

患者らは、令和6年12月4日に当該施設で調理した給食を喫食した児童、生徒及び職員のうち調査が終了した3グループ411名中の3グループ46名で、行政検査により、食品からヒスタミンが検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

【事件の探知】

令和6年12月4日午後3時30分頃、当該施設から大町保健所に、「本日の給食で調理、提供したカジキのフィッシュチリソースを食べた複数名の児童、生徒及び職員が、顔面の発赤や発疹の症状を呈し、医療機関を受診した。」旨の連絡がありました。

【大町保健所による調査結果概要】

- 患者は、12月4日に当該施設で調理した給食を喫食した3グループ411名中の3グループ46名で、4日午後1時頃から、発赤、頭痛、下痢などの症状を呈しました。
- 患者は、当該施設で調理した給食を共通して喫食していました。
- 環境保全研究所が行った検査により、食品からヒスタミンが検出されました。
- 患者の発症状況は、ヒスタミンによる食中毒の症状と一致していました。
- 患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。
- これらのことから、大町保健所はこの施設で調理した給食を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	大町保健所	
患者関係	発症日時	12月4日 午後1時頃から
	患者症状	発赤、頭痛、下痢など
	患者所在地	北安曇郡、大町市
	患者数 及び喫食者数	患者数/喫食者数：46名/411名 (患者内訳) 男性：22名(年齢：10歳未満～40歳代) 女性：24名(年齢：10歳未満～50歳代)
	入院患者数	なし
	医療機関受診者数	11名(受診医療機関数：3か所)
原因食品	フィッシュチリソース	
病因物質	ヒスタミン	
原因施設	施設所在地	北安曇郡
	届出業種	集団給食施設
措置	食品衛生法に基づく食事の供給停止 令和6年12月9日から令和6年12月10日まで2日間 (施設は12月5日から調理を自粛していました)	

[参 考]

検査結果	ヒスタミン	食品：10 検体中 8 検体から検出（加熱後のカジキ）
患者へ提供されたメニュー	フィッシュチリソース、牛乳、ツイストロールパン、コールスローサラダ、カレー風味スープ	

[参 考] 長野県内（中核市含む）における食中毒発生状況（本件含む）

令和 6 年度 （うち 中核市）	17 件 （5 件）	340 名 （130 名）
令和 5 年度 （うち 中核市）	10 件 （3 件）	205 名 （31 名）

[参 考] 長野県内（中核市含む）におけるヒスタミンによる食中毒発生状況（本件含む）

昭和 51 年度～令和 6 年度 （うち 中核市）	9 件 （0 件）	207 名 （0 名）
------------------------------	--------------	----------------

～～ヒスタミンによる食中毒～～

[特 徴]

ヒスタミンは、*Morganella morganii* 等の細菌により、食品中のヒスチジンが分解されることで生成され、食べるとアレルギー様症状を呈します。ヒスチジンは青魚（赤身魚）に比較的多く含まれており、ヒスタミンによる食中毒はマグロ、イワシ、サバ、サンマ、カジキ等の青魚（赤身魚）等を原因食品として多く発生しています。

発生要因は、販売店や飲食店における魚介類の温度管理が悪いことが挙げられ、温度が高いと細菌が増殖し、急激にヒスタミンが生成されることがあります。また、ヒスタミンは腐敗臭が生じる前に生成されることから、傷んでいることに気が付き難く、加えて、加熱しても分解され難いため、一度ヒスタミンが生成された魚介類は、煮たり焼いたりしても食べられません。

[症 状]

摂食直後から 1 時間以内に、顔面紅潮（発赤）、発疹、頭痛、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等の症状を起こします。

重症の場合は、呼吸困難や意識不明になることもありますが、死亡事例はありません。

[予防方法]

- 魚介類、特に青魚（赤身魚）は購入したらすぐに冷蔵庫で保管し、できるだけ早く調理して食べましょう。
 - 冷蔵庫内が十分に冷えているか定期的に確認しましょう。
 - 冷蔵庫内の詰め過ぎにも注意しましょう。（庫内の 7 割までが目安）
 - 一度解凍した食材の再凍結はやめましょう。
- 「多少古くても加熱すれば大丈夫」といった過信は禁物です。

(問合せ先)

大町保健所 食品・生活衛生課
(担当)久保田、尾藤、工藤
電話:0261-23-6528(直通)
0261-22-5111(内線 2351)
FAX:0261-23-2266
E-mail omachiho-shokusei@pref.nagano.lg.jp

(問合せ先)

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
(担当)福井、松本、塚田
電話:026-235-7155(直通)
026-232-0111(内線 2661)
FAX:026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp