

## 食の安全サポーター情報配信（平成25年4月3日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。

今回は、内閣府食品安全委員会の季刊誌（食品安全 2013 Vol.34）から「ヒスタミン」と「寄生虫」の情報を配信します。

---

### ヒスタミンについて

- ヒスタミンは、マグロやカツオ、サバなどの赤身魚やその加工品などに含まれ、食中毒を引き起こすことがある化学物質です。
- 岡山県でも、カジキマグロを原因とするヒスタミン食中毒が発生しています。
- 食品安全委員会では、ヒスタミンについて、現時点での科学的な知見をわかりやすく整理した概要書（ファクトシート）を作成しています。

### 過去のファクトシート

食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets.html>

### 寄生虫について

- 寄生虫とは、肉や魚の体内にいる数センチから目に見えないほど小さい生物のことです。
- 岡山県でも、にぎり寿司を原因としてアニサキス食中毒、ヒラメの刺身を原因としてクドア・セブテンpunkタータ食中毒、馬刺しを原因としてサルコシスティス・フェアリー食中毒が発生しています。
- 食中毒菌は、冷凍しても死滅しませんが、多くの寄生虫は一定の条件で冷凍することによって死滅させることもできます。



いわゆる食中毒予防の三原則「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」では、ヒスタミンや寄生虫による食中毒は予防できません。  
ヒスタミンや寄生虫の特徴を知って、食中毒を防止しましょう！



---

### バックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/hpanzen.htm>