

加熱してもダメ！ ヒスタミン食中毒



⚠ 静岡市でもヒスタミン食中毒発生しています ⚠

	原因施設	患者数	原因食品
平成29年	食堂	5人	ネギトロ丼
平成30年	すし屋	3人	まぐろの唐揚げ

特に、ヒスタミンに対して感受性の高い、**幼児・児童には注意が必要**です。味見や検食の段階で舌がピリピリするときはヒスタミンが増えている可能性があります。



対策方法

◆購入する時に

- 鮮度の確認を
 - ・温度管理は出来ているか
 - ・異臭がしないか

僕ら魚を扱う時には
温度🌡️と**時間**🕒に気をつけろよ！



◆購入した後に

- 菌が繁殖しやすいエラ、内臓は出来るだけ早く取り除く
- 速やかに冷蔵・冷凍する
- 定期的に冷蔵庫の温度確認を行う
 →冷蔵：10℃、冷凍-15℃

5℃で14日保管でヒスタミンが生成したという報告があります。冷蔵品の場合、速やかに消費しましょう！

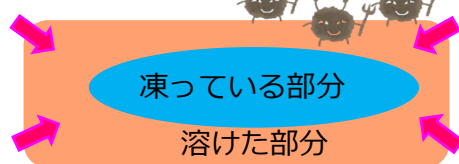
冷やせば大丈夫だと思っていたわ



◆調理する時に

- 室温に置く時間は短く
- 使う分だけ解凍し、再冷凍しない
- 調味液漬け等の時間を短くして温度管理をする
- 解凍するときは低温で素早く
 →冷蔵庫での解凍、または流水解凍

冷凍品の内部を見てみると…



表面の溶けた部分の温度が上がって**細菌が繁殖**しヒスタミンが生成する危険性が…