

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが多く蓄積した食品を食べることで発症します。食物アレルギーの症状と似ており、多くの場合、食べた直後から1時間以内に、顔面の紅潮、頭痛、じんましん、発熱、嘔吐などの症状になります。

原因となる主な食品は、マグロ、カツオ、ブリ、サンマ、サバ等の赤身魚やその加工品です。これらの魚には「ヒスチジン」というアミノ酸が多く含まれており、不適切な温度管理等があった場合、ヒスタミンを産生する微生物の影響でヒスタミンが産生・蓄積されます。

ヒスタミンは過熱しても分解しません。そのため、**ヒスタミンを産生する微生物の増殖を抑えるために、徹底した低温での温度管理が重要です。**ヒスタミンが多く含まれている場合、舌が「ピリピリ」することがありますので、味付けの香辛料などによるものでない場合は、ご注意ください。





商品検査レポート



10月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	無店舗新規商品において「畜産1商品」が大腸菌にて不適合となり、取扱いをしないこととしました。
	804	

理化学検査	検査数	277
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	40	24	5	11	52	6	21

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果はHPにも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>