



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和8年5月3日（日）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
生活衛生課	食品指導係	山田	内線 3419 直通 058-272-8280 FAX 058-278-2627

食中毒の発生について

令和8年5月1日（金）、輪之内町保健センターから「町内のこども園の職員複数名が、頭痛等の症状を呈している。」との通報が西濃保健所がありました。

西濃保健所は、患者ら全員に共通する食事は当該施設で調理された食品に限られること、調理済み食品から高濃度のヒスタミンが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、本日、行政処分を行いました。

発生状況等の概要は下記のとおりです。

記

1 発生状況

摂食者数	54人
有症者数	5人（男性0人 女性5人） 24歳 ～ 50歳
受診者数	2人（入院0人）
摂食日時	5月1日（金）12時00分
発病日時	5月1日（金）12時00分 ～ 5月1日（金）13時00分
主な症状	頭痛 等

2 原因食品 春カツオの甘辛煮

3 病因物質 ヒスタミン

4 原因施設 屋号：^{ふくづか}福東こども園
設置者：輪之内町長 ^{あさくら}朝倉 ^{かずひと}和仁
業種：集団給食施設
所在地：安八郡輪之内町里983-1

5 検査 春カツオの甘辛煮から高濃度のヒスタミン（130mg/100g）を検出

6 措置 西濃保健所では、当該施設を5月3日（日）から食品衛生法に基づく業務禁止処分とした。（再発防止措置が講じられた後に解除する。）

岐阜県における食中毒発生状況（5月3日現在、本件を含む）

	本年			昨年同期			昨年1年間			
	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数	
岐 阜 県	11	104	0	13	802	0	26	1,030	0	
内 訳	岐阜市以外	11	104	0	10	750	0	21	942	0
	岐阜市	0	0	0	3	52	0	5	88	0

ヒスタミンによる食中毒

<症状>

- 食べた直後から1時間以内に、口の周りや耳たぶが赤くなったり、じんましん、頭痛、嘔吐、下痢などの症状がでます。
- 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。死亡事例はありません。

<原因食品>

- 原因となる食品は、「ヒスチジン」というアミノ酸が多く含まれる赤身魚とその加工品がほとんどです。
(マグロ、カツオ、ブリ、サンマ、イワシ、サバなど)

<ヒスタミンとは>

- ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジンにヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。
- ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置するなどの不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。

<予防のポイント>

- ヒスタミンは熱に安定であり、調理加工工程では除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。
- ヒスタミン産生菌の増殖と酵素作用を抑えてヒスタミンを生成させないようにするため、原材料から最終製品の喫食までの一貫した温度管理が重要です。

事業者の皆様へ

ヒスタミンによる食中毒を防止するために、下記の衛生管理を徹底してください。

1. 魚を生のまま保存する場合は、すみやかに冷蔵、冷凍すること
2. 解凍や加工においては、魚の低温管理を徹底すること
3. 鮮度が低下した魚は使用しないこと
4. 信頼できる業者から原材料を仕入れるなど、適切な温度管理がされている原料を使用すること

消費者の皆様へ

1. 生魚は常温で放置せず、すみやかに冷蔵庫で保管しましょう
2. ヒスタミン産生菌はエラや消化管に多く存在するので、魚のエラや内臓は購入後できるだけ早く除去しましょう
3. 冷蔵の場合でも、できるだけ早く食べましょう
4. 鮮度が低下したおそれのある魚は食べないようにしましょう
5. 赤身魚の干物など加工品も、低温管理しましょう
6. 冷凍した赤身魚を解凍するときは、冷蔵庫で解凍するなど、可能な限り低温で短時間のうちに解凍しましょう
7. 凍結と解凍の繰り返しはさけましょう

<ヒスタミンによる食中毒発生状況（全国）>

	令和5年	令和6年	令和7年
事件数	4件	8件	13件
患者数	77人	135人	431人