

北九州市 ほかんけん 保環研だより



《発行》北九州市保健環境研究所

所在地

北九州市戸畑区新池 1-2-1

ホームページ

[https://www.city.kitakyushu.lg.jp](https://www.city.kitakyushu.lg.jp/ho-huku/ho-kenkyuu.html)

/ho-huku/ho-kenkyuu.html



◆ トピックス1：微生物部門 ◆

ダニ媒介感染症(重症熱性血小板減少症候群：SFTS)の発生について



【本市で5年ぶりに感染者を確認】

ダニ媒介感染症（重症熱性血小板減少症候群：SFTS）の感染者が今年すでに3名報告されました（5月末時点）。この感染症は、SFTS ウイルスを保有しているマダニに咬まれたり、SFTS ウイルスに感染して症状があるネコやイヌなどに噛まれることにより感染し、発熱、倦怠感、食欲低下などの症状があらわれます。

本市では、令和元年に1件報告された後、5年ぶりの報告となりました。



SFTS の北九州市への届出状況（単位：人）

年	R1	R2	R3	R4	R5	R6
北九州市内 ¹⁾	1	0	0	0	0	3
全 国 ²⁾	102	75	111	116	132	21

1) 北九州市感染症発生情報 HP より抜粋（令和6年5月末時点）

2) 国立感染症研究所 HP より抜粋（令和6年4月末時点）

【保環研の役割】

当研究所では、保健所からの依頼を受けて、SFTS ウイルスの検査を行っています。令和6年3月から、新型コロナウイルス検査と同様の検査方法（リアルタイム RT-PCR：reverse transcription PCR）を追加したことにより、従来法（1～2日）よりも迅速（半日）に判定できるようになりました。検査結果は保健所に報告し、感染対策の注意喚起などに役立てられています。

【SFTS ウイルスに感染しないために】

マダニが生息しそうな草むら等では肌の露出を少なくするなど十分に対策をとりましょう。SFTS や対策については、『北九州市保環研だより第5号（2023年7月発行）』でも詳しく紹介していますので、この機会に是非ご覧ください。

SFTS や対策についての詳細はこちら



北九州市保環研だより第5号

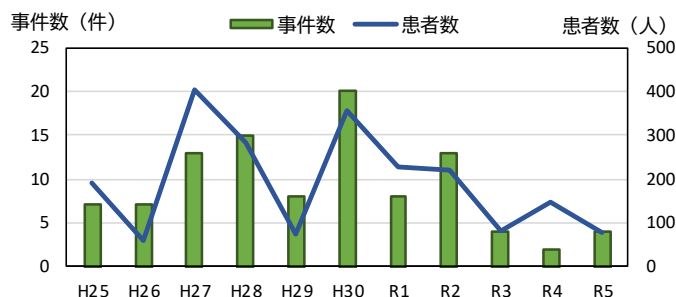
◆ コラム：衛生化学部門 ◆

ヒスタミン食中毒に注意！



気温、湿度が高い日が続き、食中毒が起こりやすい季節になりました。食中毒といえば、細菌やウイルスの増殖が原因となることが多いですが、実は、化学物質による食中毒も毎年発生しています。その代表的な化学物質が「ヒスタミン」です。

ヒスタミンによる食中毒発生状況（全国）

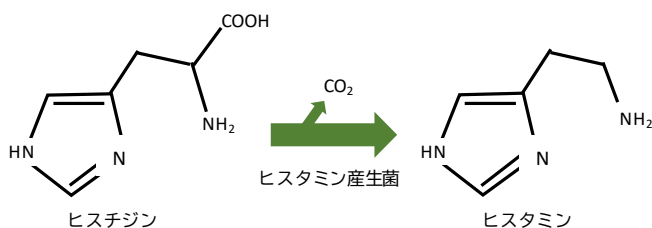


出典）厚生労働省 HP「ヒスタミンによる食中毒について」より抜粋

【ヒスタミンって何？】

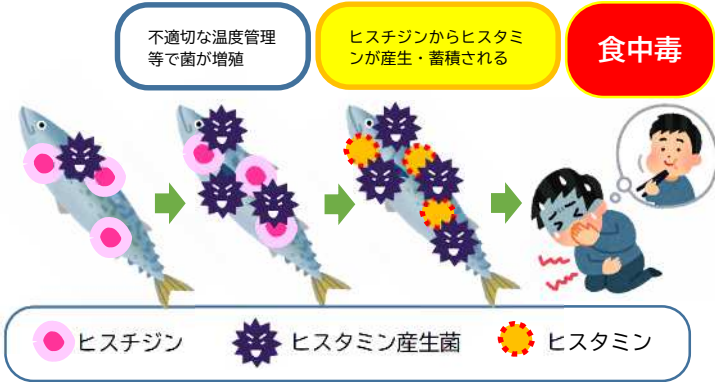
食中毒の原因として、よく耳にする細菌やウイルスは「微生物」ですが、ヒスタミンは「化学物質」です。ヒスタミンは、赤身魚※の筋肉などに多く含まれるヒスチジンという「アミノ酸」がヒスタミン産生菌により分解されること（＝脱炭酸反応）で生成します。

※マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等



【ヒスタミン食中毒とは】

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンを多く含む食品を食べることによって起きる食中毒です。原因となる食品を食べた後比較的短時間（数分～1時間程度）で発症し、症状は顔面紅潮、発疹、頭痛、吐き気、嘔吐、下痢などアレルギー様を呈します。重症の場合には呼吸困難等になることもあります。死亡事例はありません。



このヒスタミン産生菌は常温で活発に働きます。そのため、ヒスタミン食中毒は暑い季節はもちろん、一年を通じて発生しています。また、ヒスタミンは腐敗臭が生じる前から生成されるため、匂いや見た目では判断できません。

更にヒスタミンは加熱しても分解されにくいので、ヒスタミンが生成して蓄積してしまった食品は、煮たり焼いたりなど加熱調理をしても食中毒を引き起こす可能性があります。

【ヒスタミン食中毒を防ぐために】

ヒスタミン食中毒を防ぐためには購入から調理までの管理が重要です。温度管理をしっかり行い、鮮度の良いうちに食べるようにしましょう。

購 入	購入した食材は速やかに冷蔵・冷凍しましょう。
保 管	冷蔵でも長時間の保管は注意しましょう。
冷凍品	低温で解凍し、解凍・冷凍を繰り返さないようにしましょう。
調 理	加熱前に常温に放置する時間は短時間にしましょう。
提供前	ヒスタミンを高濃度に含む食品は口に入れたときにピリッとした刺激を感じることがあります。この場合は提供しないようにしましょう。

【保環研の役割】

本市では、平成21年、24年、28年及び令和元年に鮮魚介類や魚介類加工品を原因とするヒスタミン食中毒が発生しました。このため、本研究所では、市内流通食品の衛生対策の一環として、保健所からの依頼を受けて定期的にヒスタミン検査を行っています。また、ヒスタミン食中毒が疑われる場合にも原因を確認するために検査を行っています。

検査は、保健所から搬入された検体を細かく刻んで均一化し、薬品を用いてヒスタミンを抽出します。抽出して得られた液体をトリプル四重極液体クロマトグラフ質量分析計（LC/MS/MS）という微量の

化学物質を測定できる分析装置を用いてヒスタミンの有無を確認しています。

平成28年度以降の検査状況は次表のとおりです。健康被害をもたらすほどの量ではありませんが、魚介加工品などからヒスタミンが検出されました。



当研究所のヒスタミン検査状況（単位：検体）

年度	H28	H29	H30	R1	R2	R3	R4	R5
検査数	20	20	25	25	10	23	25	25
検出数	1	1	0	0	1	1	0	0

出典）本研究所所報より抜粋（食中毒疑いによる検査を除く）
定量限界（令和元年度までは5mg%（5mg/100g）、令和2年度以降は1mg%（1mg/100g）以上が検出された場合に1件計上。

◆ トピックス2：微生物部門 ◆

「北九州市保健環境研究所健康危機対処計画（感染症）」を策定しました。

新型コロナウイルス感染症への対応を踏まえ、今後の感染症の発生やまん延に備えるため、令和6年3月に「北九州市感染症予防計画」が策定されました。この予防計画の実効性を担保するため、当研究所では、平時における備え、感染症危機発生時における速やかな検査体制の構築や業務の絞り込み等を明記した「北九州市保健環境研究所健康危機対処計画（感染症）」を策定しました。この計画に基づき、次の感染症危機に備え、①有事を想定した所内検査体制づくり、②関係機関との連携、③人材の確保・育成、④検査実施体制の確保、⑤情報収集と提供、⑥調査研究の推進等に取り組んでまいります。

北九州市保健環境研究所健康危機対処計画（感染症）の詳細はこちら



編 集 後 記

ヒスタミンの検査は毎年、食中毒リスクが高くなる夏に実施しています。検査に手間取ると室温の影響でヒスタミンが増えてしまう可能性があるため、温度管理には細心の注意を払っています。今年もしっかり準備を行い、万全の体制で検査に臨みたいと思います。