

記者発表資料
令和8年8月28日
食と暮らしの安全推進課
食品安全班
担当：大熊・佐藤
電話：022-211-2644

食中毒の発生について

〔事件の概要〕

令和8年8月27日(木)午後4時10分頃、松島町内の医療機関から、「8月27日(木)に利府町内の飲食店で食事をし、約30分後に発熱、じんま疹等の症状を呈した患者複数名を診察した」旨、塩釜保健所に通報があった。

同保健所が調査したところ、利府町内の飲食店「まぐろ屋やまもと」で提供した食事を喫食した3グループ16名のうち、13名が発熱、発赤、頭痛等の症状を呈していたことが判明した。

同保健所は、患者に共通する食事が、8月27日(木)に同飲食店で提供した食事に限られていること、患者の症状及び発症までの時間が概ね一致していること、原材料のマグロからヒスタミンが検出されたこと、医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、同飲食店で提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

なお、患者は全員快方に向かっている。

患者関係	発症日時	令和8年8月27日(木)午後1時30分頃
	主な症状	発熱、発赤、頭痛等
	患者数	13名(10代～30代)
	受診者数	13名
	入院者数	なし
	診療医療機関	松島町内、塩竈市内及び仙台市内の医療機関
原因食品	原因施設で提供した食事	
病因物質	ヒスタミン	
原因施設	所在地：宮城郡利府町新中道 ^{しんなかみち} 3-1-1イオンモール新利府南館3F 屋号：まぐろ屋やまもと 営業者：株式会社TUNA ^{ツナ} 代表取締役 板橋 和也 業種：飲食店営業	
措置	飲食店の営業停止3日間(8月28日(金)から30日(日)まで)	
担当保健所	塩釜保健所	

※喫食メニュー

特製漬けタレ丼(まぐろ丼)、まぐろユッケ丼、爽快レモンまぐろ丼、マグロサーモンポキ、スパイシーマヨ丼(まぐろ丼)、ポキボウル(まぐろ丼)

(参考) 宮城県における食中毒の発生状況【本件を含めない。()内は、仙台市分を再掲】

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日から8月27日まで	18(6)	202(47)	0(0)
去年同期	17(5)	347(58)	0(0)

(参考) ヒスタミンによる食中毒について

○ヒスタミンによる食中毒とは？

- ・ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様の食中毒です。
- ・ヒスタミンは、魚に含まれるヒスチジン（アミノ酸の一種）に、ヒスタミン産生菌の酵素が作用することで生成されます。ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置する等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。
- ・ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

○ヒスタミンによる食中毒の原因となる食品は？

- ・マグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品が、主な原因食品として報告されています。
- ・なお、ヒスチジンは、魚や加工品のほか、発酵食品にも含まれることが知られています。

○ヒスタミンによる食中毒の主な症状は？

- ・食後1時間以内に、顔面（特に口の周りや耳たぶ）の紅潮、じんま疹、頭痛、発熱等の症状を呈します。
- ・ヒスタミンを高濃度に含む食品を口に入れたときに、くちびるや舌先に通常と異なる刺激を感じることがあります。この場合は、食べずに処分して下さい。

○ヒスタミンによる食中毒の予防方法

- ・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。
- ・解凍や加工においては、魚の低温管理を徹底すること。
- ・鮮度が低下した魚は使用しないこと。調理時に加熱しても分解されません。
- ・10℃で低温管理した場合でも、長期間の保存でヒスタミンの量が増えることがあります。冷蔵であっても原料魚や半製品の長期保管は避け、期限内に使い切るようにしましょう。

出典：厚生労働省ホームページ「ヒスタミンによる食中毒について」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html>

出典：消費者庁ホームページ「ヒスタミン食中毒」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/food_safety_portal/other/contents_001