

魚

No.	検体名	メーカー	一般生菌数	E.coli	黄色ブドウ球菌	腸炎ビブリオ	ヒスタミン (mg/kg=ppm)	揮発性塩基窒素 (mg%)
1	カツオ(6月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	24.27
2	サバ(6月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	13.25
3	サバ(6月)	千葉ベイフーズ	5.2×10 <sup>3</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	8.03
4	サワラ(6月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	15.87
5	イワシ(6月)	ネクストフードサービス	6.1×10 <sup>4</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	10.45
6	サバ(6月)	ネクストフードサービス	1.1×10 <sup>5</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	11.01
7	イナダ(6月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	13.81
8	サンマ(6月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	8.59
9	カツオ(6月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	22.40
10	サバ(6月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	14.93
11	アジ(6月)	太平商事 (オーズ)	9.8×10 <sup>3</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	10.64
12	カツオ(6月)	太平商事 (オーズ)	1.5×10 <sup>5</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	13.25
13	カツオ(7月)	千葉県水産加工連	5.5×10 <sup>4</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	20.16
14	サバ(7月)	千葉県水産加工連	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	11.95
15	サバ(7月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	10.27
16	サワラ(7月)	千葉ベイフーズ	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	15.31
17	サバ(7月)	ネクストフードサービス	1.7×10 <sup>4</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	9.52
18	サワラ(7月)	ネクストフードサービス	1.3×10 <sup>4</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	15.96
19	アジ(7月)	太平商事 (魚進フーズ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	10.27
20	ブリ(7月)	太平商事 (魚進フーズ)	1.8×10 <sup>4</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	14.19
21	サバ(7月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	14.56
22	モロ(7月)	太平商事 (スズコウ)	3000/g以下	陰性	陰性	陰性	ND	10.45
23	アジ(7月)	太平商事 (オーズ)	2.4×10 <sup>4</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	14.84
24	サンマ(7月)	太平商事 (オーズ)	7.3×10 <sup>5</sup> /g	陰性	陰性	陰性	ND	8.59

ND=定量下限値以下  
ヒスタミン定量下限値 20ppm

衛生基準(Codex)

魚の切身、缶詰等      ヒスタミン 200mg/kg(ppm)以下

参考: キッコーマンHPより

Q ヒスタミンが、食品にどの程度含まれると中毒症状がおこりますか？  
A 一般的には、ヒスタミン100 mg / 100 g = 1000 ppm 以上を含む食品を摂取した場合に症状があらわれると言われています。

参考: 揮発性塩基窒素結果の判断

新鮮魚肉	5~10mg%
市場魚肉	15~20mg%
初期腐敗の魚肉	30~40mg%
完全腐敗の魚肉	50mg%以上