

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 ³ /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 ⁴ /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 ⁵ /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 ³ /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 ⁵ /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 ⁴ /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 ⁴ /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 ⁴ /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 ⁴ /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 ⁴ /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 ⁵ /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 |