

容器包装詰加圧加熱殺菌食品

| No. | 検体名 | メーカー | 恒温試験 | ヒスタミン (mg/kg=ppm) |
|-----|-----------------------|---------|------|----------------------|
| 1 | シーチキンオイル無添加Lフレーク | はごろもフーズ | 陰性 | ND |
| 2 | SNFおいしいツナフレーク (水煮) | SN食品 | 陰性 | ND |
| 3 | オリーブ・ド・ツナ | 三共食品 | 陰性 | ND |
| 4 | ライトツナフレーク | ホテイフーズ | 陰性 | ND |
| 5 | ソフトチキン水煮 | ピアット | 陰性 | ND |
| 6 | ほたて貝柱フレーク | ピアット | 陰性 | ND |
| 7 | レバーそぼろ | カセイ | 陰性 | ND |
| 8 | 宮崎県産きざみしいたけ | 本吉 | 陰性 | |
| 9 | 宮崎県産細切りしいたけ | 本吉 | 陰性 | |

ND=定量下限値以下
ヒスタミン定量下限値 20ppm

容器包装加圧加熱殺菌食品の規格基準(食品衛生法)

食品中で発育し得る微生物が陰性でなければならない

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。