

令和7年6月19日（木）

照会先：保健医療部生活衛生課食の安全対策室

担当者：室長補佐 澁澤 弥生

連絡先：029-301-3424（内線 3421）

食中毒発生概況について

1 探知	令和7年6月17日（火）午後3時45分頃、取手市内の医療機関から竜ヶ崎保健所に「令和7年6月17日（火）昼に購入した弁当を喫食した後、顔面等の紅潮、頭痛、動悸等の症状を呈した患者を診察した。」旨の連絡があった。
2 事件の概況	施設を管轄する竜ヶ崎保健所の調査によると、令和7年6月17日（火）に、取手市内の飲食店「ぱすてる」が調理、提供した弁当を喫食した7名中6名が、喫食直後から1時間程度の間、顔面等の紅潮、頭痛等のアレルギー様の食中毒症状を呈し、1名が医療機関を受診していることが判明した。 竜ヶ崎保健所は、患者らの共通食が当該飲食店の弁当に限られること、患者の症状及び潜伏期間がヒスタミンによるものと一致していること、医療機関から食中毒患者届出票が提出されたことから、本日、当該飲食店が調理、販売した弁当を原因とする食中毒と断定した。 患者はいずれも快方に向かっている。
3 原因施設	屋 号：ぱすてる 営業者：合同会社ぱれっと 代表社員 金田 紫帆 所在地：取手市戸頭7-5-15 業 種：飲食店営業
4 原因となった食事	令和7年6月17日（火）昼食用に調理、販売した弁当（ぶりのみそ漬け）
5 病因物質	ヒスタミン（疑い）
6 発生日時	令和7年6月17日（火） 午後0時30分頃（初発）
7 摂食者数	7名（男性3名 20歳代～70歳代、女性4名 20歳代～60歳代）
8 患者数	6名（男性2名 20歳代～60歳代、女性4名 20歳代～60歳代）
9 主症状	顔面等の紅潮、頭痛 等
10 検査状況	食 材：3検体 結 果：検査中
11 その他	行政処分（竜ヶ崎保健所） 営業種別：飲食店営業 食品衛生法に基づく営業禁止：令和7年6月19日（木）から再発防止対策が講じられるまでの期間 なお、当該飲食店は6月18日（水）夕方から営業を自粛している。

【参考】 茨城県内（水戸市を除く）の食中毒発生状況

	事件数	患者数	死者数
令和7年の発生状況（本件を含む） （令和7年1月1日～令和7年6月19日）	9件	296名 （速報値）	0名
令和6年の発生状況※ （令和6年1月1日～令和6年12月31日）	15件	89名	0名
令和5年の発生状況※ （令和5年1月1日～令和5年12月31日）	13件	148名	0名

※水戸市を含む（確定値）

県民の皆様へ

食中毒予防の三原則は、

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」です。

- 食品に食中毒菌を付けない — 清潔
 - ・調理前には手を良く洗いましょう
 - ・使用後の調理器具等は十分に洗浄・消毒しましょう
- 食中毒菌を増やさない — 冷却・迅速
 - ・生鮮材料等は、10℃以下で保存しましょう
 - ・調理したものは早く食べましょう
 - ・長時間の室温放置はさけましょう
- 食中毒菌をやっつける — 殺菌
 - ・中心部まで十分に加熱しましょう

【ヒスタミンによる食中毒について（食品安全委員会）】

＜特徴＞

腐敗の過程で、ヒスタミン産生菌が赤身の魚に多く含まれるアミノ酸の一種（ヒスチジン）を分解することで産生される物質です。

ヒスタミンは熱に強いため、通常の加熱調理では分解されません。

＜症状＞

食後数分～30分くらいで、顔面紅潮（特に口周りや耳たぶ）、頭痛、じんま疹、発熱などのアレルギー様症状を起こします。

通常は、6～10時間で回復しますが、抗ヒスタミン剤の投与治療により速やかに症状が改善します。

＜過去の原因食品＞

鮮度の低下したサバ、マグロ、イワシ、ブリ、アジなどの赤身の魚やその加工品。

＜予防方法＞

魚を捕獲してから最終製品を食べるまで一貫した温度管理が重要です。

購入した魚はできるだけ早く食べましょう。

魚を保存する場合は速やかに冷蔵・冷凍し、常温で放置しないようにしましょう。

【参考 URL】

○食品安全委員会 ファクトシート（ヒスタミン）

<https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/210330histamine.pdf>

○厚生労働省 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>

○農林水産省 水産物でヒスタミンを増やさないよう衛生管理を徹底しましょう！

https://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/histam_r.pdf