

ヒスタミン検査結果

本会検査室では、自主検査を行い、安心・安全な物資の供給に取り組んでいます。
ヒスタミン食中毒を防ぐため、取り扱い物資の抜き取り検査を行い、食品中のヒスタミン量を測定しています。

2026年度

No	検査月日	検体名	区分	種類	判定
1	4月27日	ハガツオ切身	冷凍	凍結前未加熱	適
2	4月27日	さわら切身	冷凍	凍結前未加熱	適
3	4月28日	アジフィーレフライ	冷凍	凍結前未加熱	適
4	4月28日	マグロ頭肉竜田揚げ 20g	冷凍	凍結前未加熱	適
5	4月28日	シーチキンマヨネーズタイプ	常温	食品	適
6	5月13日	魚醤	常温	食品	適
7	5月7日	まさば切身	冷凍	凍結前未加熱	適
8	5月7日	ごまさば切身	冷凍	凍結前未加熱	適
9	5月13日	あじ切身(骨なし)	冷凍	凍結前未加熱	適
10	5月13日	若ブリ(いなだ)切身	冷凍	凍結前未加熱	適
11	5月14日	いわし開き	冷凍	凍結前未加熱	適
12	5月14日	県産いなだ切り身	冷凍	凍結前未加熱	適
13	5月14日	ハガツオ照焼き	冷凍	凍結前未加熱	適
14	5月20日	国産にしん澱粉付き	冷凍	凍結前未加熱	適
15	5月20日	さわら西京漬け	冷凍	凍結前未加熱	適
16	5月20日	かつおフライ	冷凍	凍結前未加熱	適

検査項目	検査方法	測定下限値
ヒスタミン	チェックカラーヒスタミン	10ppm(mg/kg)

- ・国内では、ヒスタミンの基準値は定められていません。
- ・Codex規格では、衛生・取扱基準は220ppm、魚醤は400ppmという基準値を超えないことと定められており、本会でもその基準を自主基準として検査を行い、判定しています。