

# 本県水産業におけるヒスタミンリスク管理手法 の開発と HACCP 制度化に向けた展開

(予算区分 研究費 研究期間 2020～2022 年度)

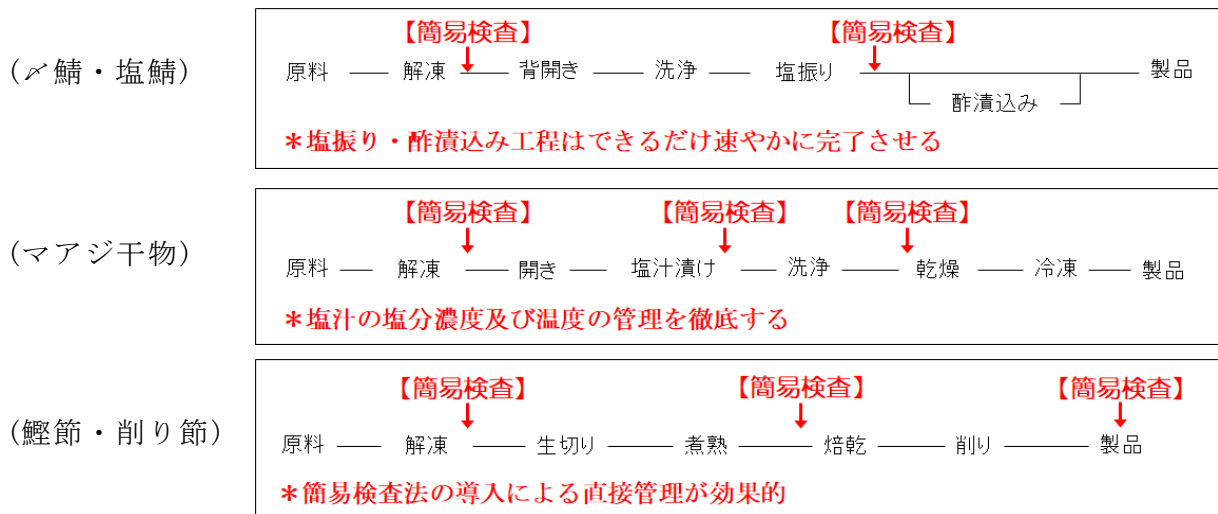
担当：水産・海洋技術研究所開発加工科 小泉鏡子・二村和視・山崎資之・  
山内悟・大島伊織

## 【研究の背景とねらい】

- ・本県水産業の重要魚種であるカツオ・まぐろ類・さば類・マアジは、ヒスタミンが増加するリスクが高く、一旦蓄積されたヒスタミンは加熱しても分解されないため、漁獲直後の原料段階から最終製品に至る全工程におけるヒスタミン蓄積リスクをより低減化する管理手法を明らかにする必要があります。
- ・本研究では、海外旋網漁業、さば漁業のほか、加工品としてメ鯖・塩鯖、マアジ干物、鰹節・削り節を対象にヒスタミンリスク管理手法の開発に取り組みました。

## 【研究成果】

- ・海外旋網漁業では、大量漁獲時の漁獲物等について船上又は水揚げ時にマニュアル化した簡易検査を行うことによりヒスタミン蓄積リスクをより低減化できます。
- ・さば漁業では、魚倉温度を 5℃以下に保つことにより、漁獲時のヒスタミン蓄積リスクが極めて低くなります。
- ・メ鯖・塩鯖、マアジ干物、鰹節・削り節のヒスタミン蓄積リスクをより低減化する管理手法及び簡易検査の効果的な実施箇所は以下のとおりです。



## 【研究成果の普及方法】

- ・各企業への個別訪問のほか、水産海洋・技術研究所で開催するヒスタミン測定講習会や水産加工技術セミナー、各種業界団体の総会や研修会において、ヒスタミン簡易検査マニュアルを活用した実演等を行うことにより簡易検査法の普及を図ります。
- ・さらに、各種水産加工品製造工程におけるヒスタミンリスク管理手法についても普及啓発を進めます
- ・これにより、ヒスタミンを含まない安全・安心な県産水産物及び水産加工品の供給が可能になるとともに、安全性において他県産との差別化に繋がります。

(作成 2023 年 3 月)