

# 食中毒警報 第3号

## 警報発令期間

令和8年(2026年)

6月18日(木)午前10時から  
6月22日(月)午前10時まで

## 警報発令理由

日最高気温28℃以上が予想  
されるため

(予想最高気温 6/18:28℃)

## マニュアルどおりに加熱したのに・・・

とある腸管出血性大腸菌食中毒事例において、マニュアルどおりの時間だけハンバーグを加熱したにもかかわらず、加熱不足であったということが分かりました。

中心部まで十分加熱させるためには、解凍方法や一度に焼く枚数、肉の厚さなど、加熱調理以外にも注意する必要があります。



冷凍ハンバーグの解凍は、マニュアルには「バットに移して」「重ねず」「冷蔵庫内で」とあるけど、忙しくて「仕入袋のまま」「数枚重なった状態で」「常温」解凍したよ。タイマーで規定どおりの時間焼いたけど、生焼けだったよ。

適切に解凍できていないと、マニュアルどおりの時間調理しても、中心部まで十分加熱されていない可能性があります。常温解凍の場合、解凍中に食中毒菌が増殖し、中毒発生につながる可能性があります。



問い合わせ先

札幌市保健所西衛生担当課(西保健センター生活衛生係)

TEL:011-621-4247、FAX:011-641-0392

メール:nishi.eisei@city.sapporo.jp