

食中毒警報 第5号

警報発令期間

令和8年(2026年)

7月15日(水)午前10時から
7月22日(水)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
・前2日間のそれぞれの日最低気温20℃以上
又は平均気温23℃以上で、かつそれぞれの
平均湿度が85%以上であったため。(予想最高
気温 7/15:31℃、7/16:30℃、7/17:31℃、7/18:30℃、
7/19:29℃、7/20:28℃、7/21:28℃)

室温解凍はやめましょう！

冷凍食材(肉、魚など)を室温で解凍させると、食材に付着している食中毒菌を増殖させてしまう可能性があります。

たとえ解凍後に加熱を行う場合であっても、菌数が多すぎると、安全なレベルの量まで菌を死滅させることが難しくなります。

そのため、冷蔵解凍などの適切な方法で解凍しましょう。

適切な解凍方法

冷蔵解凍

冷蔵庫内での解凍は
時間がかかるので
予定を立てて



氷水解凍

食品表面がすべて氷水に触れるよう、適切な容器の大きさ、上に皿を置くなどの工夫を

流水解凍

食品表面を流水にあてるだけでなく、食品を水に沈めることが必要

電子レンジ解凍

電子レンジの解凍機能を使って解凍

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