

食中毒警報 第7号

警報発令期間

令和8年(2026年)
7月31日(金)午前10時から
8月7日(金)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

生食用カット野菜の翌日持ち越しは？

横浜市保健所の検証実験によれば、キャベツを千切りした後、水に浸漬して翌日まで冷蔵保管した場合、一般生菌数が有意に増加するという結果でした。

また、流水洗浄※¹及び次亜塩素酸ナトリウム殺菌※²後に持ち越したキャベツを、翌日に再度洗浄殺菌した場合、その効果は認められないという結果でした。

※1 水道水で3分間流水洗浄

※2 0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで5分間浸漬後、3分間流水洗浄



前日に野菜を洗浄殺菌しても、冷蔵庫内で保管している間に、野菜の断面から組織内部に細菌が侵入して、次亜塩素酸ナトリウムとの接触を逃れたため、殺菌効果が期待できないです。

生食用野菜の持ち越しは行わず、計画的な仕込みを行いましょう。

残ってしまった場合は、加熱用野菜にまわすなどの工夫をしましょう。

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