

食中毒警報 第9号

警報発令期間

令和8年(2026年)

8月14日(金)午前10時から
8月21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

魚も常温解凍しないで！ ～ヒスタミン食中毒防止

冷凍魚介類を急いで解凍するために、常温解凍していませんか？
温度が高い状態にあると、魚に付着しているヒスタミン産生菌が増え、ヒスタミンが急速に作られます。
ヒスタミンは熱に強く、加熱調理ではほとんど分解されません。
加熱の有無にかかわらず、魚の解凍や加工において、低温管理を徹底しましょう。

ぼくたちを、室
温で放置
しないでね。



食材の購入後、冷凍庫や冷蔵庫にすみやかに保管せず、しばらく室温で放置している状態も危険です。忙しくても、すみやかに適切な温度で食材を保管するようにしましょう。

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