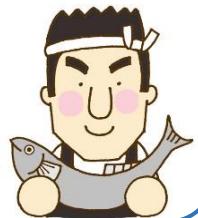


夏期特集号

令和7年8月5日発行



市場衛生だより



千葉市保健所 食品安全課 電話：238-9959

夏本番!
再確認!

食中毒予防3原則 つけない ふやさない やっつける

市場では入荷してから出荷まで、温度管理で細菌を【ふやさない】が重要！

～温度管理の重要性～

夏場に多い食中毒の原因に、腸炎ビブリオやヒスタミンなどがあります。

腸炎ビブリオは低温で増殖は抑えられますが、他の食中毒菌よりも増殖スピードが速いので、わずかな時間でも商品を冷蔵庫で保存しましょう。

ヒスタミンはアレルギー反応を引き起こす物質で、主に赤身魚に含まれるアミノ酸の一種が微生物に分解されて生成されます。微生物が付着した食品の温度管理不良などで、食品中に多量のヒスタミンが生成・蓄積することがあります。

どちらも夏場に多い食中毒ですが、冬でも発生はしています。常に危機意識はしっかりと！

復習

温度管理と言わっても・・・

適切な温度ってどのくらいだったっけ？



一般的には…

冷蔵：10℃以下

冷凍：-15℃以下（-18℃以下が望ましい）

その他、対象食品に適した温度で管理しましょう！

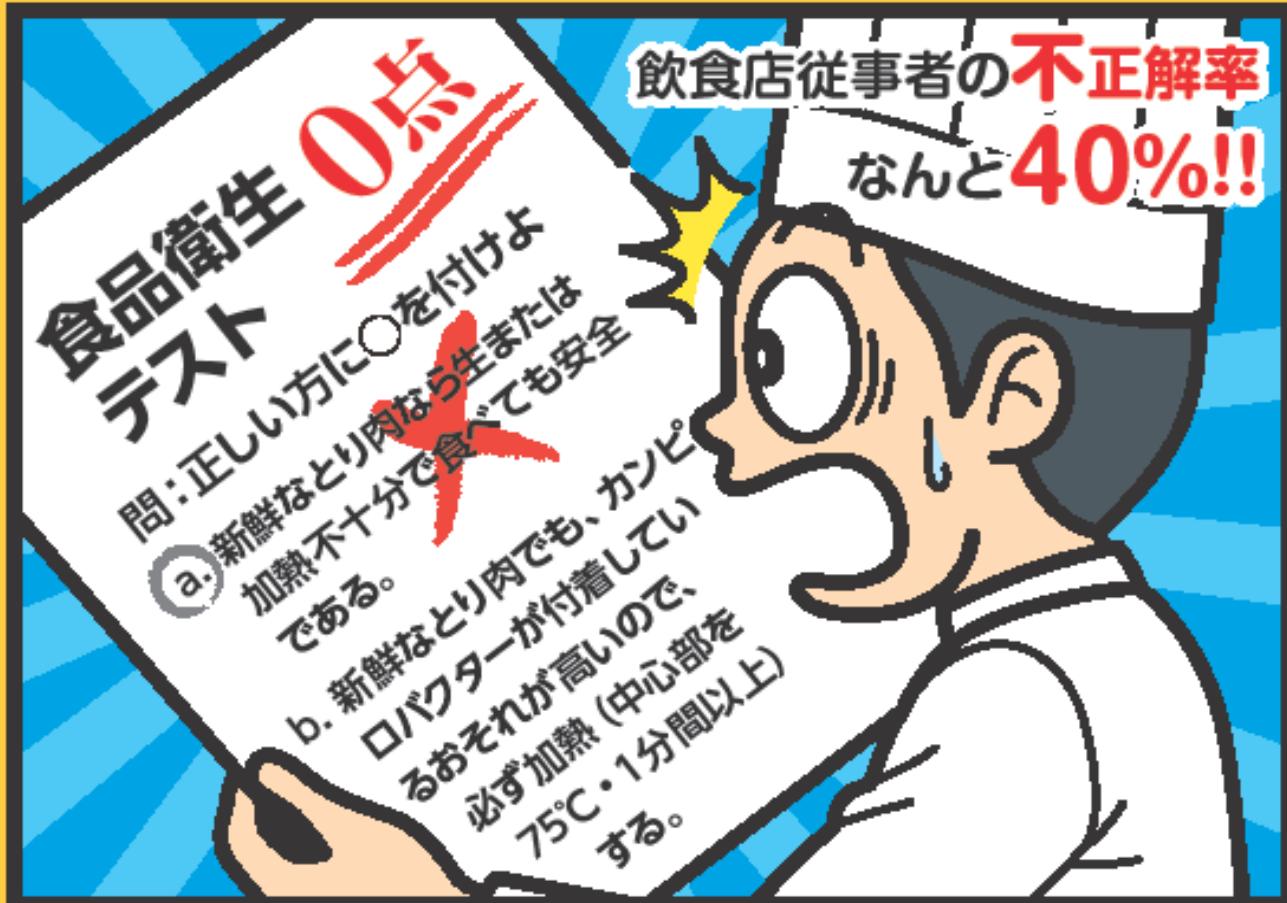
その他の例：常温（生鮮野菜、生鮮果実など）

定温（青果物の種類や季節によって温度管理が必要な商品）

冷凍マグロー45℃以下

冷凍加工品、冷凍魚、保存温度の記載のある食品など

温度を見るだけではなく、きちんと記録をつけることで信頼度UP！



新鮮 ならば安全は間違い!!



ココ大事!
復唱して!!

生や生焼けの
とり肉を
提供しない!!

