

食品衛生 FAX 通信

令和4年10・11月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 10・11月の目標 ～

入手した魚(鮮魚)はすぐ保冷しよう!

漁協や市場などで入手した鮮魚はクーラーボックスに入れるなどして、すぐに保冷しましょう。また店に到着したらすぐに冷蔵庫に入れるなど対策してください。保冷効果が弱いと、以下のような食中毒発生リスクを高めてしまいます。

■ ヒスタミン食中毒のリスク

魚のエラや内臓にいるヒスタミン産生菌は、酵素によって魚の体内にあるヒスチジンをヒスタミンに変えていきます。温度が高いと、酵素の働きを強め、生成速度が速くなります。ヒスタミンは熱に強く、加熱しても壊れません。

■ アニサキス食中毒のリスク

魚に寄生しているアニサキスは、魚が死ぬと内臓から筋肉内に移行します。常温のままだと保冷した場合よりも、アニサキスの移行速度が速くなります。

■ 腸炎ビブリオ食中毒のリスク

腸炎ビブリオは、海水に存在する菌で、海水が15℃以上になると活発に活動します。適切に保冷を行わないと、魚に付着した菌が増殖し、食中毒の危険性を高めます。



細菌や寄生虫の動きを抑えるために、魚を保冷しましょう!

このほか、アニサキス対策として早めに内臓を取り除く、腸炎ビブリオ対策として魚を真水で洗うなども有効です。

プライベートで釣った魚も同様に保冷しましょう。

<問合せ先>

島しょ保健所大島出張所 TEL 04992-2-1436 島しょ保健所三宅出張所 TEL 04994-2-0181
島しょ保健所大島出張所新島支所 TEL 04992-5-1600 島しょ保健所八丈出張所 TEL 04996-2-1291
島しょ保健所大島出張所神津島支所 TEL 04992-8-0880 島しょ保健所小笠原出張所 TEL 04998-2-2951