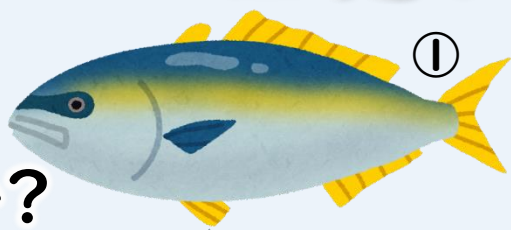


ヒスタミン食中毒にご注意!

魚を食べて顔が赤くなったり、
じんましんが出たことはありますか?
それ、**ヒスタミン食中毒**だったかも。



赤身魚等を室温に放置すると、
ヒスタミン(原因物質)が増加。



あとから加熱は効果なし!

見た目、味、臭いでは判断できない!

効果的な対策

- **冷やしながら持ち運ぶ**
(保冷バッグや氷等を活用しましょう)
- **期限内でも早めに食べる**
(鮮度が落ちたら食べない)
- **解凍は冷蔵庫でする**
(常温解凍はやめましょう)

魚の名前

- ①ブリ(鰯) ②カツオ(鯉)
- ③サバ(鯖) ④サンマ(秋刀魚)
- ⑤マグロ(鮪)



詳細はこちらから。
仙台市HPをご確認ください。

仙台市

この啓発資料は、せんだい食の安全サポーター会議で
市民の方のご意見を基に作成しました。(令和5年度)