

正しく知ろう アニサキス。 おいしく食べよう 魚介類。

「アニサキス症になった」と聞くと、「魚って危ないの!?!」なんて思うかもしれませんが、アニサキスを正しく理解して、しっかり対策すれば、魚は安全においしくいただくことができます。アニサキスによる食中毒を予防して、楽しい食生活をお過ごしください。



食品衛生に関する相談窓口

食の安全推進課 (TEL : 622-5170)

中央区大通西19丁目 WEST19 3階

広域食品監視センター (TEL : 641-0635)

中央区北12条西20丁目 札幌市中央卸売市場青果棟 3階

各区保健センター (各区 健康・子ども課)

中央区 南3条西11丁目 (TEL : 511-7227)

北区 北25条西6丁目 (TEL : 757-1183)

東区 北10条東7丁目 (TEL : 711-3213)

白石区 南郷通1丁目南 (TEL : 862-1883)

厚別区 厚別中央1条5丁目 (TEL : 895-5921)

豊平区 平岸6条10丁目 (TEL : 822-2478)

清田区 平岡1条1丁目 (TEL : 889-2408)

南区 真駒内幸町1丁目 (TEL : 581-5213)

西区 琴似2条7丁目 (TEL : 621-4247)

手稲区 前田1条11丁目 (TEL : 681-1211)

食の安全 札幌

検索

札幌市食の安全ホームページもご覧ください。

編集・発行：札幌市保健所食の安全推進課 発行年月：平成29年（2017年）9月

「食品衛生ニュース キッチンメール」は、札幌市が発行する、食の安全に関する最新情報をわかりやすく紹介する冊子です。



さっぽろ市
02-F06-17-1571
29-2-1035