

食 中 毒 警 報 第 6 号

食中毒警報が発令されましたので、お知らせいたします。

○警報発令期間

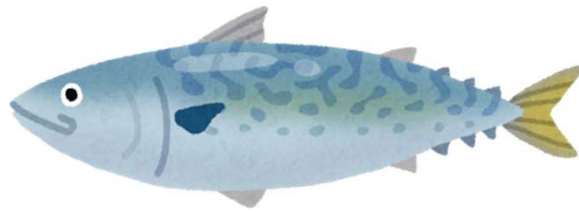
2023年8月3日（木）正午から

8月10日（木）正午まで（168時間）

○警報発令理由 日最高気温28℃以上が予想されるため
（予想最高気温8/3(木)30℃）

魚介類による食中毒を予防しましょう

アニサキスによる食中毒が多発しています。
このほか、夏場には腸炎ビブリオ食中毒、
季節を問わずヒスタミン食中毒や
ノロウイルス食中毒にも注意が必要です。



アニサキス
腸炎ビブリオ
ヒスタミン
...

アニサキス予防は

- 冷凍処理(-20℃以下で24時間以上)
- 目視確認

魚介類は丁寧に洗淨、冷蔵

- 魚介類は水道水で丁寧に洗っている。
- 冷蔵は4℃以下で保存している。

調理器具は専用に

- 他の食品への汚染を防止するため、**魚介類専用の器具**を用意している。
- 使用後は洗剤で洗淨後、消毒している。

お問い合わせ先

札幌市保健所西衛生担
当課(西保健センター
生活衛生係)
621-4247