

食中毒警報 第3号

警報発令期間

令和7年(2025年)

6月13日(金)午前10時から
6月20日(金)午前10時まで

警報発令理由

日最高気温28℃以上が予想
されるため

アニサキス食中毒対策を！

下処理の注意

新鮮なうちに、速やかに内蔵を除去し、低温(4℃以下)で保存しましょう。



加熱調理

60℃以上、1分以上の十分な加熱をしましょう。

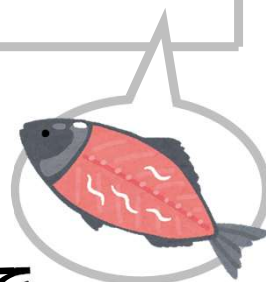
目視確認

アニサキスを確実に除去できるように確認しましょう。

- ・明るい場所で行う
- ・複数人により確認する
- ・下処理、最終調理時に確認する(複数回の確認)

冷凍処理

魚体の中心温度が
-20℃以下で
24時間以上の
冷凍処理でアニサキスは
死滅します。
不十分な処理とならない
よう、冷凍庫内の温度を
確認し、冷凍時間を測定
しましょう。



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)

TEL:011-621-4247、FAX:011-641-0392

メール:nishi.eisei@city.sapporo.jp