

食中毒警報 第12号

警報発令期間

令和7年(2025年)
8月15日(金)午前10時から
8月22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

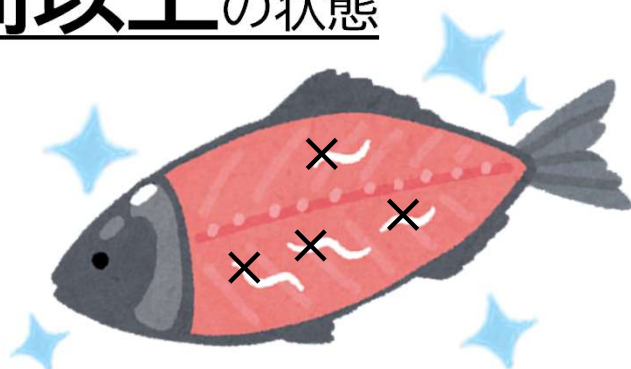
“冷やし込み”は過信しないで！

アニサキス食中毒対策として、魚介類を柵どりした後、冷蔵庫に一定時間置いておくことで、アニサキスを身から追い出す“冷やし込み”を行っている施設もあるかと思います。
しかし、温度が下がるとアニサキスの活動性は低くなるため、アニサキスを追い出す効果は期待できません！

加熱以外でアニサキス食中毒予防の**確実な対策**は…
冷凍処理です！

冷凍処理は、あくまで**アニサキス自体が**
-20℃以下で24時間以上の状態
となることなので、
確実な冷凍処理となるよう、
処理時間を調整しましょう。

処理する魚の量や厚さなどによって、処理時間を長めにしましょう。



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