

食中毒警報 第13号

警報発令期間

令和7年(2025年)

8月22日(金)午前10時から
8月26日(火)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(本日予想最高気温28℃)

ジビエは十分な加熱調理を！

シカなどのジビエ(野生鳥獣肉)は、家畜とは異なるため、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなどのほか、E型肝炎ウイルスや旋毛虫(トリヒナ)などの寄生虫に感染している可能性があります。ジビエの加工、調理における取扱いとして、以下の点に注意しましょう。

ジビエの加工、調理における食中毒対策

○食肉処理業の許可を受けた施設で解体されたものを仕入れましょう。

○中心部をしっかり加熱(75℃以上、1分以上)しましょう。生や加熱不十分な料理では提供しないでください。

○ジビエの処理に使用したまな板などの器具や容器は、処理終了ごとに洗浄、消毒(83℃以上の熱湯、0.02%以上の次亜塩素酸ナトリウムなど)を行いましょう。

肉の表面ではなく
中心部を確認！



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