

食中毒警報 第15号

警報発令期間

令和7年(2025年)

8月29日(金)午前10時から
9月1日(月)午前10時まで

警報発令理由

休日において日最高気温28℃
以上が予想されるため

ダンボールを調理場に持ち込んでいませんか？

食材等の入ったダンボールを、そのまま調理場に持ち込み、冷蔵庫内に保管したり、器具の収納等に使用したりしていませんか？
ダンボールは便利な反面、食中毒の原因となりうる細菌等が確認されています。食品汚染や異物混入を防ぎ、害虫対策等の面から使用は控えましょう。

食品汚染の可能性

調理場内のダンボール表面から、大腸菌群やセレウス菌が検出されたことが分かっています※。合成樹脂製等の容器に詰め替えましょう。

※平成29年度大阪府食品衛生監視員協議会南ブロック「調理場内でのダンボール使用についての指導」より



異物混入の可能性

ダンボール片やホッチキス状の留め金などが異物となり得ます。

衛生害虫の発生

ハエ等の衛生害虫は、ダンボールに潜んですみかとするほか、エサにもします。

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