

食中毒警報 第10号

警報発令期間

令和8年(2026年)

8月21日(金)午前10時から
8月26日(水)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

シンクを介して食品が汚染 ?!

食肉のドリップを捨てた後のシンクを洗浄、消毒することなく、じかに水を溜めてサラダ用の野菜を洗浄したため、野菜が汚染されて食中毒が発生した事例がありました。

食中毒発生予防のためのポイント

シンク使い分け

手洗い用、調理用、器具洗浄用と、用途別に使い分けましょう。

器具使い分け

まな板、包丁等の器具は、十分な数を用意し、作業工程や用途別に使い分けましょう。



シンク洗浄・消毒

食品別にシンクの使い分けができない場合は、作業切替時に洗浄、消毒しましょう。

作業順番

例えば加熱しないサラダ、フルーツのカットを最初に行い、順番を工夫しましょう。

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