

食中毒警報 第17号

警報発令期間

令和7年(2025年)

9月8日(月) 午前10時から

9月16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(本日の予想最高気温30℃)

～第3号のおさらいです！～

アニサキス食中毒対策のポイント

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

以下の点に注意し、アニサキスを確実に除去しましょう。

- ・明るい場所で確認
 - ・複数人で確認
 - ・下処理時、最終調理時など
- 複数回確認

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、庫内温度や冷凍時間を確認しましょう。



アニサキスの確認を補助するツールとして、波長365nmのブラックライトが有効との報告もあります。
(公益財団法人日本食品衛生協会発行 食品衛生研究 Vol.75, No.8, 2025, p25-28)

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