

食中毒警報 第10号

警報発令期間

令和6年(2024年)
8月15日(木)午前10時から
8月20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(予想最高気温 8/15:28℃、8/16:30℃、8/17:28℃、8/19:28℃)

鶏肉はしっかり加熱！

生産農場や食鳥処理場による違いや、検査方法による検出率の違いにより、汚染率の違いはあれど、鶏肉は一定程度カンピロバクターに汚染されていると考えられます。
カンピロバクター食中毒の最も効果的な予防方法は、
十分な加熱調理(**中心部を75℃以上で1分以上**)です。



過去に、時間や温度を確認せず、ボイルした鶏肉を使った寿司を原因とするカンピロバクター食中毒が発生しました。
温度と時間が不十分で、鶏肉に付着していたカンピロバクターが生き残ったためです。

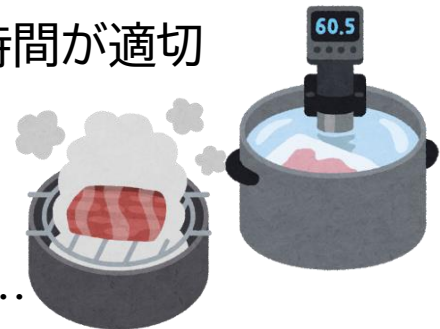
普段と異なるときは特に、中心部の温度と時間が適切か確認しましょう！

取り扱う
食肉の量

調理方法

調理
従事者

など...



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