



キノコによる食中毒を予防しよう!

秋の味覚のひとつである「きのこ」ですが、北海道では毎年のように、きのこによる食中毒が発生しています。「いつも食べているから…」と考えず、きのこによる食中毒を防ぐために、次の点にご注意ください。

その1 わからないきのこは「採らない」・「食べない」・「あげない」

その2 誤った言い伝えを信じない

その3 種類ごとに区分して持ち帰り、調理前にもう一度確認をする

万が一のときは…

- ◆きのこによる食中毒は生命に関わることがあります。体調不良や異常を感じたときには、我慢せず、速やかに医師の診察を受けてください。
- ◆食べ残した調理品は捨てないでください。
- ◆きのこを人にあげていた場合は、すぐに、食べないように伝えましょう。



きのこのハンドブックをご活用ください!!

道立保健所では、「野や山のきのこハンドブック」を無料配布しています。

※数に限りがあるので、あらかじめご了承ください。

食品衛生課のホームページからもダウンロードすることができますので、ぜひご利用ください。



セミナー開催のご案内

生衛業支援セミナー



セミナーに関する
詳細はこちらから
▶▶▶



公益財団法人 北海道生活衛生営業指導センター主催のセミナーについてお知らせです。

- 日時：令和3年11月17日（水）14時～16時（13時30分開場）
- 場所：ホテルモントレエーデルホフ札幌 12階「ルセルナホール」
（札幌市中央区北2条西1丁目1番地）
- 定員：40名（参加費無料）
※先着順のため、定員になり次第、締め切らせていただきます。
- プログラム
第1部：新型コロナウイルスをはじめとした感染症とその対策
第2部：アフターコロナに向けた北海道観光の展望
- お問い合わせ・お申込み先
〒060-0042 札幌市中央区大通西16丁目2番地 北海道浴場会館1階
公益財団法人北海道生活衛生営業指導センター
（電話：011-615-2112）



食品衛生課もご覧ください!



食品衛生課ではフェイスブックで
様々な情報を発信しています!