

《記入例》 ※生鮮魚介類を提供していない施設は、掲示不要です。 (別紙)

アニサキス食中毒予防対策実施宣言

当店で**実施している対策にチェックを入れてください。**食中毒を予防するため、次の対策を実施しています。

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓処理を行いました。
- 目視確認を徹底しています。
- ブラックライトを使用しています。
- 冷凍処理を行いました。(マグロ、アジ、サーモンに限る)

「速やかな内臓処理」及び「目視確認の徹底」以外に実施している対策がある場合は、追記してください。

冷凍処理を行っている魚種を記入してください。

※アニサキス幼虫は、カツオ、サバ、アジ、サンマ、イワシ、サケ、イカなどの様々な魚介類に寄生します。調理時には上記の対策を徹底していますが、お召し上がりの際にはご注意願います。また、ご家庭でお刺身に調理される際にも、十分にご注意ください。



HULA CITY
IWAKI

