

腸炎ビブリオ食中毒注意報！

平成30年6月27日付けで注意報が発令されました。

腸炎ビブリオ食中毒は夏期に集中的に発生します。
次の点に注意して、食中毒を防ぎましょう。

魚介類は、調理前に流水（真水）でよく洗う

- ・ビブリオは真水に弱い細菌です。
- ・大量の流水（真水）で十分洗浄しましょう！

魚介類専用の調理器具を使い、二次汚染を防止する

- ・鮮魚調理後のまな板など、特に注意して洗浄・消毒しましょう！
- ・専用器具を使用しましょう！

手洗いの徹底

- ・衛生の基本です。
手洗いを徹底しましょう！



短時間でも冷蔵保存4℃を徹底

- ・刺身等は僅かな時間でも室温に放置せず、
冷蔵庫内で4℃以下に保管するよう努めましょう！

調理後は、速やかに消費

- ・腸炎ビブリオは他の菌に比べて非常に早く増殖します。
- ・冷蔵庫から出した寿司や刺身等は、
できるだけ早く食べましょう！

食中毒の3原則 「清潔」、「迅速」、「温度管理」に十分注意しましょう。

腸炎ビブリオの特徴

- ・海水中に生息、海水温が上昇すると大量に増殖する。
- ・真水、熱に弱い。
- ・食中毒の症状：激しい腹痛、下痢（潜伏時間：10時間から18時間）