

魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報発令！

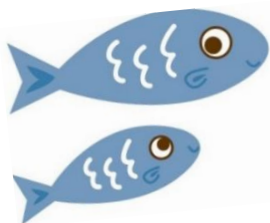
令和5年6月13日付で、宮城県内に「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されました。宮城県では県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想されると注意報が発令されます。

【 腸炎ビブリオの特徴 】

- 海水中に生息し、海水温が上昇すると大量に増殖する。
- 他の細菌と比べ増殖スピードが速い。
- 20℃以上で活発に増殖する。
- 海水と同じ3～4%の塩分濃度を好む。
- **真水（水道水）での洗浄や加熱に弱い。**
- 潜伏時間は12時間前後で、激しい腹痛や下痢の症状がみられる。

【 腸炎ビブリオ食中毒予防のポイント 】

1. 流通・販売時を通して **5℃以下** に保持しましょう。
2. 魚介類を調理する場合、水道水の流水で表面をよく洗浄し、内臓を取った後も十分に洗浄しましょう。
3. まな板、包丁等は生食用と加熱食品用を区別しましょう。また、使用後は十分に洗浄、消毒しましょう。
4. 加熱調理する食品は十分に熱をとおしましょう。
5. 調理後は速やかに提供しましょう。
6. 調理する際は、手指の洗浄消毒を励行しましょう。



担当：泉区保健福祉センター衛生課

（泉区役所東庁舎4階）

電話 022-372-3111（内線 6721～6723）

FAX 022-372-3522