

腸炎ビブリオ食中毒注意報

令和6年6月14日付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最近です。大量の流水（真水）で十分に洗い流しましょう



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、嘔気、嘔吐、発熱（潜伏期間：10時間から18時間）

