

みんなで防ごう!! 腸炎ビブリオ食中毒

夏は、食中毒が多発する季節です。なかでも、魚介類を原因として発生する腸炎ビブリオによる食中毒は、6～10月の夏場に猛威をふるいます。

平成13年には、腸炎ビブリオによる食中毒を防止するため、切り身むき身の鮮魚介類やゆでがになどの加工方法等に基準ができました。

しかし、腸炎ビブリオは、魚を捕る方々から、流通にたずさわる市場や販売店、加工所、飲食店、そして家庭のみなさんが、それぞれの役割を果たして予防できるものです。

衛生的に食品を取扱って、新鮮で安全な魚介類をおいしくいただきましょう。



腸炎ビブリオはこんな菌

- ・ 塩分を好み、自然界では海水中に存在
- ・ 魚や貝などに付着して調理場に運ばれる
- ・ 増殖速度が速い
- ・ 真水や加熱に弱い
- ・ 10℃以下では急激に増殖しない。

食中毒予防には
腸炎ビブリオを
「つけない」
「増やさない」

魚介類調理のポイント

<つけない>

- ・ 水道水でよく洗う
- ・ 頭や内臓の除去等の下処理に使用したまな板や包丁は、よく洗浄消毒してから次の作業に使用する
- ・ 使用した調理器具や手指をよく洗浄・殺菌
- ・ 保管時は、他を汚染しないよう清潔な容器等に入れる

<増やさない>

- ・ 冷蔵庫で保管
- ・ **!** 特に生のまま食べるものは、できるだけ4℃以下で保存
- ・ 冷蔵庫から出した後は速やかに食べる
- ・ 外食時にも、速やかに食べる

- ・ **!** 切り身、むき身の鮮魚介類を購入する時には、表示を確認
(生食する場合は、生食用・刺身等の記載のあるものを購入しましょう)

