

腸炎ビブリオによる食中毒に 注意しましょう！

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！

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℃以下を徹底

- ・ 寿司や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食中毒菌に比べて非常に早く増殖します。
- ・ 調理した寿司や刺身等はできるだけ早く食べましょう！

腸炎ビブリオの特徴

- ・ 海水中に生息しており、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（感染から発症までの時間）：10時間から18時間