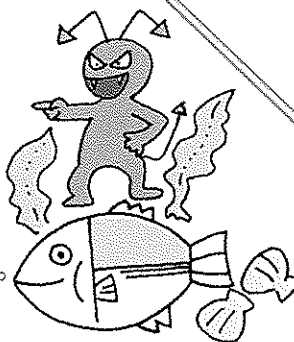


腸炎ビブリオによる食中毒予防のポイント

腸炎ビブリオのプロフィール

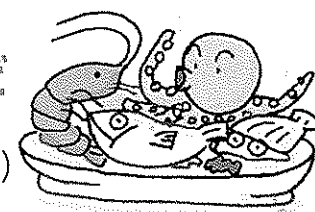
- 夏の食中毒原因菌のトップ
毎年7月～9月にかけて発生する食中毒のほとんどはこの菌によるものです。
- 海からやってくる
近海の海水中にいて海水温20℃以上になると大量に増殖し、魚や貝に付着します。
- 猛スピードで増殖
約10分間ごとに倍々ゲームで増えていきます。これは普通の菌の2～3倍という猛烈な速さです。
- 熱に弱く、真水では生きられない



どんな食品が原因ですか？

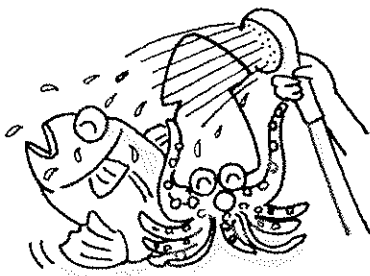
生食用の魚介類
(刺身類、アオヤギなど)

野菜の浅づけなど
(まな板や包丁などからの二次汚染)



ポイント 1 水洗いが一番

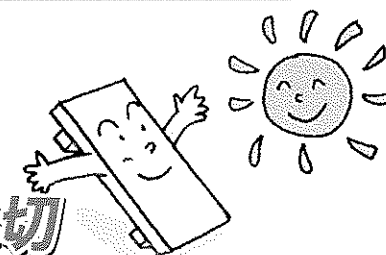
魚は調理前に真水でよく洗いましょう。



ポイント 3

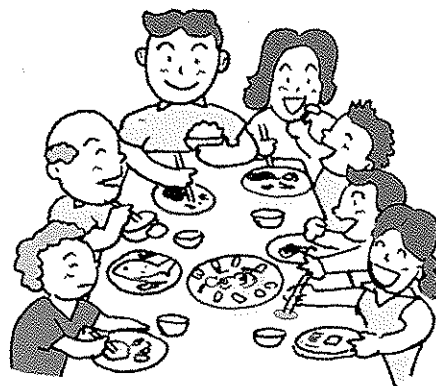
調理器具は
消毒・乾燥が大切

魚の調理に使ったまな板、包丁などはよく洗浄し、消毒・乾燥をしましょう。



ポイント 2 魚専用の調理器具

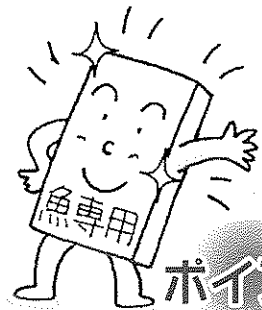
魚に使用するまな板、包丁などの調理器具はできるだけ専用とし、二次感染を防ぎましょう。



ポイント 4

生食用の魚介類は
できるだけ4℃以下で保存

菌を増やさないように
わずかな時間でも冷蔵保存しましょう。



ポイント 5

刺身は調理後できるだけ早く食べる

菌が付着していても増える時間を与えないように早く食べましょう。



4℃以下

