

# 腸炎ビブリオ情報

## 第3号

暑いが続いています。腸炎ビブリオによる食中毒にご注意を！



<腸炎ビブリオ検査結果（検体採取：平成30年7月23日）>

◆ アジ、海水、海底の泥いずれからも、**腸炎ビブリオが検出されました！**

検体 (※1)	検査 数	腸炎ビブリオ		TDH遺伝子 (※2)検出数	TRH遺伝子 (※2)検出数	前回比較 (菌数)
		検出数	菌数			
アジ	10匹	2匹	最大 3.0/g	0匹	0匹	減少傾向
海水	3地点	2地点	最大 2,400/L	1地点	0地点	増加傾向
海底の泥	3地点	2地点	最大 11,000/10g	1地点	1地点	増加傾向

※1 県内2地点で水揚げされたアジ、県内3地点で採取した海水・海底の泥を検査しています。

※2 TDHとTRHは、一部の腸炎ビブリオが産生する毒素のことです。これらの毒素の産生遺伝子が人への病原性の指標となります。

採水時気温:32.0~35.0℃  
 海水温:28.0~30.5℃  
 塩分濃度(海水):2.0~3.3%  
 塩分濃度(海底の泥):1.9~5.8%

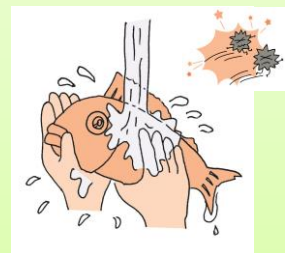
## 腸炎ビブリオ食中毒 予防のポイント①

# 「魚は真水でよく洗う」

腸炎ビブリオは、海水程度の塩分濃度（約3%）で最もよく発育しますが、真水には弱いという特徴があります。

**調理前に、魚体を水道水の流水で十分に洗いましょう！**

腸炎ビブリオは、エラや内臓にも潜んでいます。魚の表面だけでなく、エラや内臓を除去した後にも十分に洗いましょう。



**洗う際ははね水にも注意しましょう！**

魚体を洗うときにはねた水が、他の食品や調理器具にかからないよう気をつけましょう。



詳しい予防のポイントは、新潟県ホームページ内「[にいがた食の安全インフォメーション](#)」をご覧ください。  
 ネットで「[にいがた食の安全](#)」と検索(<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>)し、  
 最新情報の「[腸炎ビブリオ情報を掲載しました](#)」からご覧いただけます。

<お問い合わせ> 生活衛生課 ☎025(280)5205

もしくは 最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで

