

腸炎ビブリオ情報

第4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8月7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	5匹	2匹	3.0/g未満	0匹	0匹	減少傾向
海水	3地点	2地点	最大 2,300/L	0地点	0地点	減少傾向
海底の泥	3地点	3地点	最大 9,300/10g	0地点	0地点	減少傾向

※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：25.0～31.0℃
 海水温：24.8～28.5℃
 塩分濃度(海水)：1.0～3.1%
 塩分濃度(海底の泥)：2.3～3.8%

腸炎ビブリオ食中毒 予防のポイント②③

「低温で保管」「調理後は早めに食べる」

腸炎ビブリオは、増殖スピードが速く、海水温が20℃以上になると急激に増殖します。

予防には、前号で紹介した「真水でよく洗う」の他に、**腸炎ビブリオを増やさないことも重要なポイント**です。

○魚介類はできるだけ4℃以下で保管しましょう！

買い物の際は、販売店で氷をもらうなどして、魚介類を低温に保ち、帰宅後はすぐに冷蔵庫に入れましょう。

○調理後はできるだけ早く食べましょう！

調理後はできるだけ早く食べるか、食べるまでに時間があるときは、必ず冷蔵庫で保管しましょう。

4℃以下に！



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

