

腸炎ビブリオ情報

第6号

涼しくなってきましたが、腸炎ビブリオ食中毒は9月にも発生することがあります。

腸炎ビブリオ情報は今回が最終号となりますが、紹介した予防ポイントを実践し、食中毒の予防に努めましょう！



<腸炎ビブリオ検査結果（検体採取：平成30年9月3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	6匹	最大 23/g	0匹	0匹	増加傾向
海水	3地点	2地点	最大 210/L	0地点	0地点	減少傾向
海底の泥	3地点	2地点	最大 9,300/10g	1地点	0地点	増減なし

※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: 25.4~32.0℃
 海水温: 21.1~29.0℃
 塩分濃度(海水): 0.8~3.1%
 塩分濃度(海底の泥): 2.0~5.6%

腸炎ビブリオ食中毒 予防のポイント⑥

「中心部まで十分な加熱」



○腸炎ビブリオは、熱に弱いという性質があります。

○加熱調理する場合は、中心部まで十分に加熱しましょう。

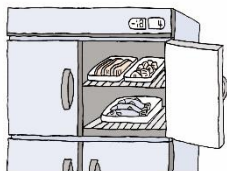
(腸炎ビブリオを含む多くの食中毒菌には、75℃1分間以上の加熱が有効です。)

★ これまで紹介した予防のポイント ★

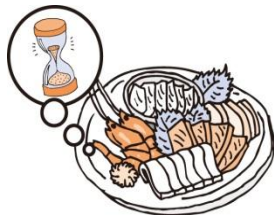
①魚体を真水で洗う



②低温保管
(4℃以下)



③調理後は早く食べる



④調理器具の使い分けと洗浄・消毒



⑤手洗いの徹底



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

