

暑い日が続いています。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:令和元年8月26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	4匹	最大 >1,400/g	0匹	0匹	増加傾向
海水	3地点	3地点	最大 930/L	0地点	0地点	減少傾向
海底の泥	3地点	3地点	最大 4,400/10g	0地点	0地点	増加傾向

※1 県内1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:25.0~31.5℃

海水温:24.5~28.5℃

塩分濃度(海水):1.7~3.2%

塩分濃度(海底の泥):1.3~3.2%

腸炎ビブリオ食中毒 予防のポイント④⑤

「調理器具の使い分けと洗浄・消毒」

「手洗いの徹底」

魚介類を調理した後の手指や調理器具が他の食品を汚染(二次汚染)し、腸炎ビブリオ食中毒を引き起こすこともあります。

二次汚染の防止も重要なポイントです。

○調理器具の使い分けと洗浄・消毒

調理器具は、魚介類専用のものを用意し、粗切り用と刺身用で使い分けましょう。

使用後は、洗剤でよく洗浄したあと、熱湯などで消毒しましょう。

○手洗いの徹底

手洗いは食中毒予防の基本です。魚介類を取り扱った後は、手指をしっかりと洗いましょう。2度洗いが効果的です。

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

