

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：令和元年9月2日）>

◆ アジ、海水、海底の泥いすれからも、**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 | 5匹 | 最大 1,100/g | 1匹 | 0匹 | 減少傾向 |
| 海水 | 3地点 | 3地点 | 最大 110/L | 0地点 | 0地点 | 減少傾向 |
| 海底の泥 | 3地点 | 3地点 | 最大 2,100/10g | 0地点 | 0地点 | 前回並み |

※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: 21.8~26.0℃

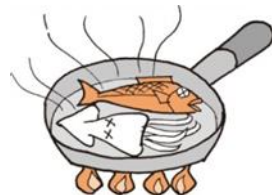
海水温: 24.5~25.0℃

塩分濃度(海水): 1.7~2.6%

塩分濃度(海底の泥): 2.1~2.6%

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 ★

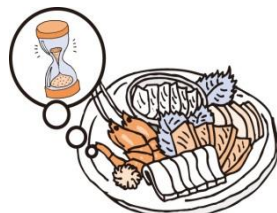
①魚体を真水で洗う



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

