

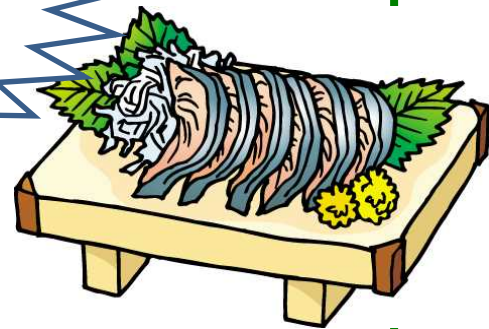
腸炎ビブリオによる 食中毒にご注意を！



8月13日に県内で「腸炎ビブリオ」による食中毒が発生しました。

腸炎ビブリオは海に生息する食中毒菌です。
海水温の高まる**夏場に増殖**します。

生の魚介類を室温で放置すると、
菌が**爆発的に増殖**します！

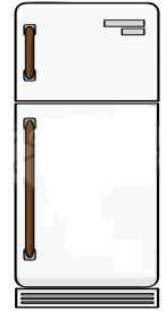
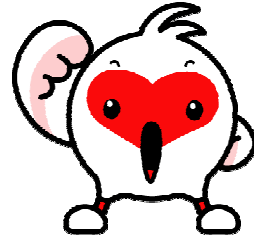


原因となる食品を食べてから、
数時間から1日ほどで**激しい腹痛と下痢、おう吐**を引き起こします。

生の魚介類を扱った調理器具から、
別の食品に菌が広がることもあります。

包丁やまな板の洗浄・殺菌を行いましょう！

☆ 予防するには？



**室温に
おかない**

魚介類を購入したら
店から氷をもらい、
持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に入れて、
食べるまで低温に保ちましょう！

真水で洗う

腸炎ビブリオは真水に弱いため、
魚を調理する際は**体表やえらを**
水道水で洗いましょう！

加熱する

加熱する料理では
中までしっかり火を通しましょう！



- ・ 県のホームページでは、毎年夏に
「腸炎ビブリオ情報」を掲載しています。



- ・ 詳しい予防法のほか、県内のアジや、海水と海底の泥について
検査結果をお知らせしています。予防にお役立てください。

にいがた食の安全

で検索！