

海からきた



暴れん坊

みんなと協力して  
腸炎ビブリオを  
やっつけよう!

# 腸炎ビブリオ 撃退大作戦

夏の食中毒の大半は  
腸炎ビブリオによる  
食中毒なんだよ

残念ながら  
腸炎ビブリオ食中毒は  
僕らの仲間の魚介類を介して  
起こることが多いんだ



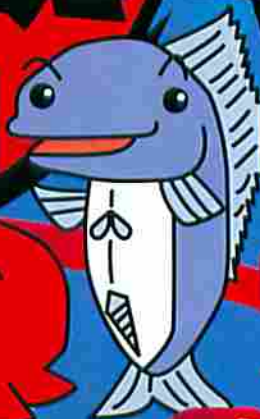
カニ丸



イカノフスキー



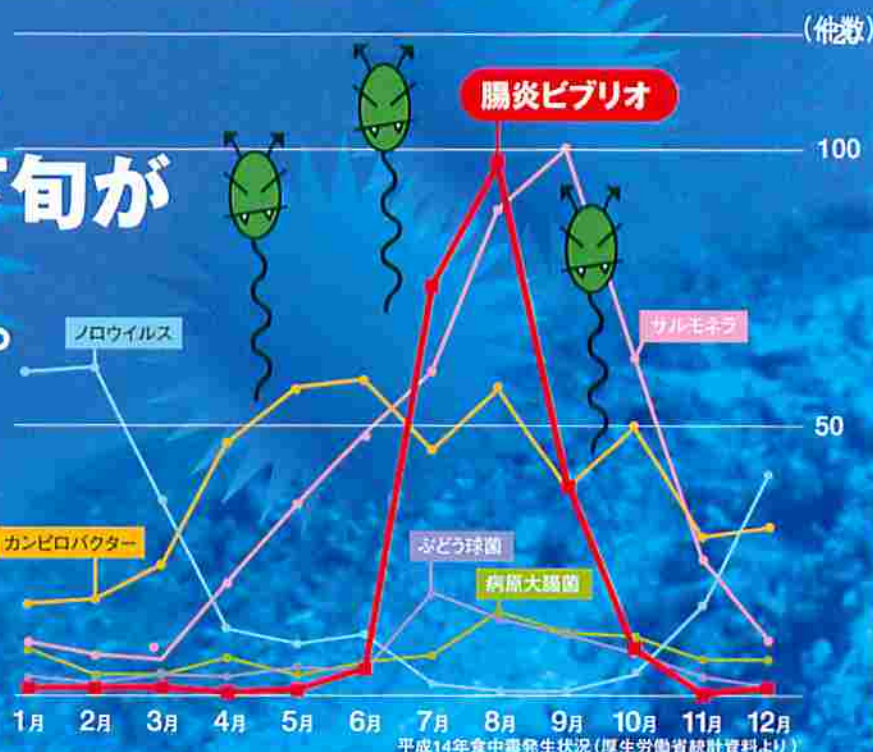
タコロー



フィッシャー先生

## 海のパトロール隊

6月下旬～10月下旬が  
要注意です。



仙台市

# 腸炎ビブリオってどんなやつ？



宮城県沖で平均海水温が19℃以上になると、腸炎ビブリオ食中毒注意報が発令されます。(発令期間:おおむね6月下旬～10月下旬)

## 形態



こんな形をしているよ



## 生息場所

### 近海・沿岸の海水

海水温が上昇すると海水中で大量に増殖し、魚介類に付着して上陸します。

## 特徴

### 1 塩分が好き

海水と同じ3～4%の塩分濃度が増殖に最適です。

### 2 増殖スピードが速い

20℃を超えると活発に増殖し、最適な条件では8分間に1回増殖します。他の菌と比べるとおよそ2倍の速さで腸炎ビブリオは増殖スピードのチャンピオンです。しかし、4℃以下では増殖しません。

### 3 真水に弱い

水道水で洗浄すると菌数は減少します。

### 4 熱に弱い

腸炎ビブリオは熱に弱く、煮る・焼くなどの加熱調理で死滅します。(60℃15分以上の加熱で死滅)

## 生食用魚介類の規格基準

魚介類による腸炎ビブリオ食中毒を防ぐために、そのまま食べる魚介類加工品には食品衛生法により、成分規格や保存、表示などについて基準が定められています。

### 成分規格

分類	腸炎ビブリオの基準	その他の基準
生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数100/g以下	冷凍食品の場合、細菌数100,000/g以下 大腸菌群陰性
生食用かき	腸炎ビブリオ最確数100/g以下 (むぎ身の場合のみ)	細菌数50,000/g以下 大腸菌最確数230/100g以下
ゆでだこ	腸炎ビブリオ陰性	冷凍ゆでだこの場合、細菌数100,000/g以下 大腸菌群陰性
ゆでがに	腸炎ビブリオ陰性	冷凍ゆでがにの場合、細菌数100,000/g以下 大腸菌群陰性

### 保存基準

分類	温度
生食用鮮魚介類 (さしみなど)	10℃以下
生食用かき・ゆでだこ・ ゆでがに	
冷凍品 (生食用鮮魚介類・ 生食用かき・ ゆでだこ・ゆでがに)	-15℃以下

# 食中毒の原因食品

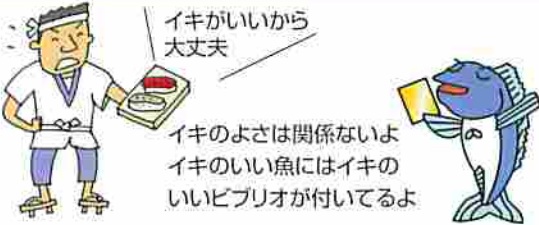
こんな食品で食中毒が起こります



## どうして起こったか!

## どうすれば防げたか!

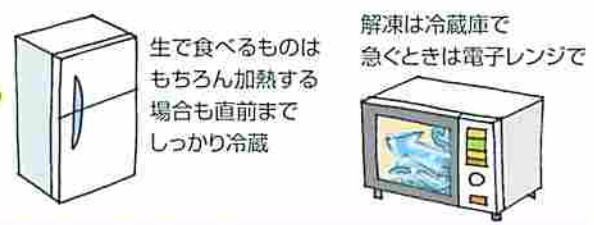
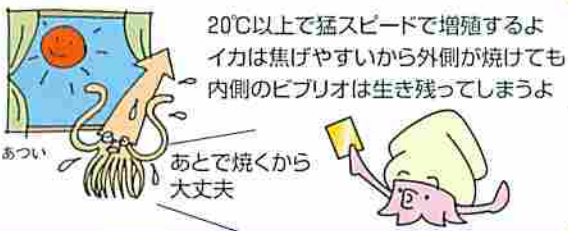
事例1 さしみ寿司など



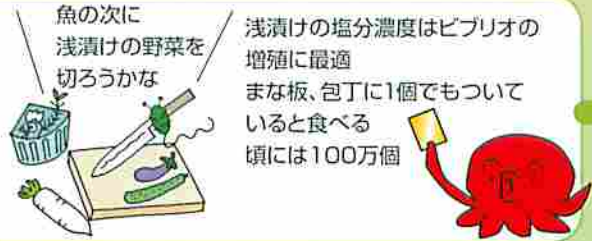
事例2 ゆでがに



事例3 焼きいか



事例4 浅漬け



### 表示

(1) さしみなど生食用鮮魚介類の場合 / さしみ用、生食用などとわかりやすく表示

<b>はまちさしみ</b>	〇〇産(養殖)
100g当たり□□□円	消費期限00/00/00
内容量 △△△g	<b>価格</b>
加工者	円
株〇〇〇〇〇〇店	
仙台市〇〇区〇〇〇〇〇〇〇〇	
保存温度/10°C以下	

<b>アオヤギ(生食用)</b>	〇〇産
100g当たり□□□円	消費期限00/00/00
内容量 △△△g	<b>価格</b>
加工者	円
株〇〇〇〇〇〇店	
仙台市〇〇区〇〇〇〇〇〇〇〇	
保存温度/10°C以下	

(2) ゆでがにの場合 / 食べる時に加熱が必要かどうかの別を表示

<b>花咲ガニ</b>	根室沖
重量 kg	消費期限00/00/00
加工者	<b>価格</b>
株〇〇〇〇〇〇	円
〇〇県〇〇市〇〇〇〇	
保存温度10°C以下	
<b>加熱の必要はありません。</b>	

<b>ズワイガニ(加熱用)</b>	ロシア産
重量 kg	賞味期限 00/00
加工者	<b>価格</b>
株〇〇〇〇〇〇	円
〇〇県〇〇市〇〇〇〇	
保存温度-15°C以下	

容器

清潔で衛生的な容器包装に保存

# 家庭でできる腸炎ビブリオ食中毒防止のポイント

## Point.1

### 買い物の時

- 魚介類は一番最後に買い、寄り道せずに帰りましょう。時間がかかる時はお店で氷をもらったり、あらかじめクーラーバッグを用意するといいでしょ。
- 「さしみ」や加熱しないで食べる「ゆでがに」は生食用（さしみ用、そのまま召し上がれます）などの表示があるものを買きましょう。



## Point.2

### 買い物から帰ったら

- 魚介類はすぐ冷蔵庫に入れましょう。4℃以下だと安心です。
- 魚介類は他の食品に触れないようにラップをかけるか密閉容器に保存しましょう。



## Point.3

### 調理するとき

- 調理の直前まで冷蔵庫に保管し、手早く調理しましょう。
- 冷凍品は冷蔵庫の中で解凍しましょう。急ぐときは電子レンジを使用するか流水中で解凍しましょう。室温放置はいけません。
- 調理前の魚や貝類は水道水で十分洗浄しましょう。えら、うろこ、内臓などをしっかり除去し、除去したあとも流水で十分洗浄しましょう。
- 魚専用のまな板・包丁を使い、使用後は洗剤でよく洗いましょう。最後に熱湯などで消毒しましょう。
- 魚介類を扱ったあとは石けんを使って手をよく洗いましょう。
- 腸炎ビブリオは熱に弱いので、加熱する時は十分熱をとおしましょう。



## Point.4

### 食事のとき

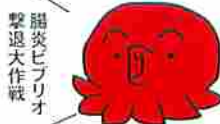
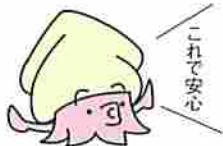
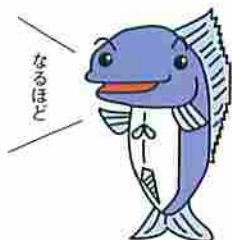
- さしみなど生のまま食べる魚介類は冷蔵庫から出したらできるだけ早く食べましょう。
- スーパーなどで買ったお寿司も、帰ったらできるだけ早く食べましょう。あとで食べる場合はすぐに冷蔵庫に入れましょう。
- 寿司やさしみが入った料理の出前は食べる時間に合わせて注文し届いたらすぐ食べましょう。



## Point.5

### 後始末のとき

- 寿司やさしみが残ったら、もったいないけど捨てましょう。
- 使用した調理器具・食器・シンクはきちんと洗浄消毒しましょう。



お問い合わせは最寄りの保健福祉センターへ…

### 食品への毒物混入にご注意!

購入した食品の臭い、味、容器包装などに異常（破損、穴等）がある場合は、食べないようにしましょう。

仙台市青葉区保健福祉センター衛生課  
 仙台市宮城野区保健福祉センター衛生課  
 仙台市若林区保健福祉センター衛生課  
 仙台市太白区保健福祉センター衛生課  
 仙台市泉区保健福祉センター衛生課  
 仙台市食品監視センター

☎ 225-7211 内線6721～6726  
 ☎ 291-2111 内線6721～6723  
 ☎ 282-1111 内線6721～6723  
 ☎ 247-1111 内線6721～6723  
 ☎ 372-3111 内線6721～6723  
 ☎ 232-8155 内線6721～6723