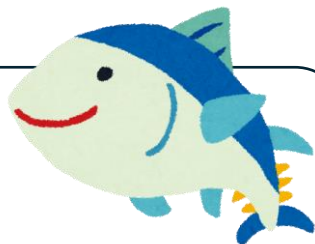


魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報発令！

令和8年6月22日付で、宮城県内に「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報」が発令されました。宮城県では県外洋の旬平均海水温が19℃を超えると予想されると注意報が発令されます。

腸炎ビブリオの特徴

- 海水中に生息し、海水温が上昇すると大量に増殖する。
- 真水（水道水）での洗浄や加熱に弱い。
- 潜伏時間は12時間前後で、激しい腹痛や下痢の症状がみられる。



腸炎ビブリオの予防方法

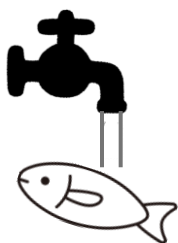
①短時間でも冷蔵保存

流通・販売時を
通して**5℃以下**
を保ちましょう。



②魚介類は真水でよく洗う

魚介類を調理する場合、
水道水の流水で表面を洗
浄し、内臓を取った後も
十分に洗浄しましょう。



③手洗いの徹底



④魚介類専用の調理器具を 使い、二次汚染を防止する

まな板、包丁等は生食
用と加熱食品の区別を
し、十分に洗浄・消毒
しましょう。



⑤加熱調理する 食品は十分に 熱をとす



⑥調理後は 速やかに提供



担当：泉区保健福祉センター衛生課(泉区役所東庁舎4階)

電話 022-372-3111(内線6722～6723) FAX 022-372-3522