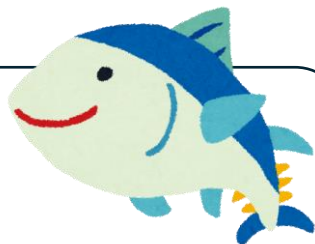


## 魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報発令！

令和7年6月13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

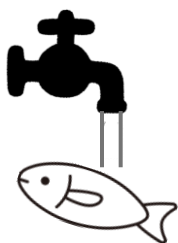
### ①短時間でも冷蔵保存

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6721～6723) FAX 022-372-3522