

腸炎ビブリオ…生の魚介に生息

菌の繁殖速度が速い、真水や熱・酸に弱い

原因

生の魚介類が最も多い
または二次汚染された食品の摂取
(主に塩分のあるもの)

特に貝類
刺身・寿司
に多い

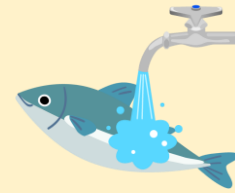
夏季に多い

二次汚染された
漬物や卵焼き



対策

菌の増殖を防止する



4℃以下では
ほとんど繁殖しない!

- 魚介類を調理前に真水の流水でよく洗う
- 室温で放置せず、保存は冷蔵庫
- 調理後は速やかに食べる
- 魚などの魚介類を処理した調理器具は十分に洗浄・消毒し次の食材を調理