



市場衛生だより

千葉市保健所 食品安全課 電話：238-9959

食中毒警報発令中！！

細菌を

食中毒予防3原則

つけない

ふやさない

やっつける

夜間も気温が下がらない日が続いています。

市場では入荷してから出荷まで、温度管理で細菌を【ふやさない】が重要！

要注意！

腸炎
ビブリオ

腸炎ビブリオは、海水中に生息しているため、3%程度の塩分濃度を好みます。
海水の温度が20℃以上になると急激に増殖するため、
気温が上がる夏期は検出されやすくなります。



この菌による食中毒の発生時期は夏場に集中しています。



腸炎ビブリオが付着した魚介類は、漁獲後や流通過程、調理中などの不適切な取扱いにより菌が増殖し、食中毒の原因となります。

対策1：魚介類は調理前に流水（水道水）でよく洗う。

対策2：魚介類を使った調理器具類はよく洗浄・消毒する。
(二次汚染を防ぐ)

対策3：魚介類を調理したままのまな板で、野菜などを切らない。

対策4：魚介類の生食は十分注意し、わずかな時間でも冷蔵庫（できれば4℃以下）で保存する。

対策5：冷凍食品を解凍する際は、専用の解凍庫や冷蔵庫内で。

対策6：加熱調理する場合は中心部まで充分に加熱する。
(75℃1分以上)