

夏場の魚介類にご用心！

腸炎ビブリオ食中毒について

魚介類を原因として発生する腸炎ビブリオ食中毒は、とくに夏場に猛威をふるいます。まだまだ厳しい暑さが続くこの時期、どのようなことに注意すれば良いのでしょうか。今回は、腸炎ビブリオ食中毒の発生状況と、特徴、予防のポイントについてご紹介します。



発生状況

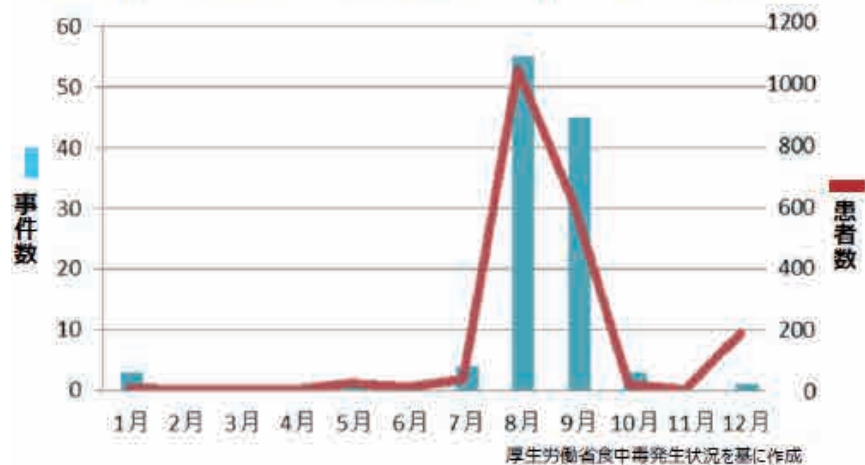
夏場は要注意！！

図1.は、過去10年の腸炎ビブリオ食中毒の月別発生件数と患者数です。8月、9月に集中して発生していることがわかります。

腸炎ビブリオは、海水や海底の泥の中に存在し、海水の温度が15～20℃以上になると海水中で増殖します。このため、夏場に漁獲された魚介類にはとくに大量の菌が付着しています。



過去10年の腸炎ビブリオ食中毒の発生状況（平成22年～令和元年）



特徴

菌の増殖スピードが速い その他の細菌に比べて増殖するスピードがとても速いため、漁獲後からお客さまへの提供までの衛生管理が重要です

真水(水道水)に弱い 海水(塩分)を好む細菌で真水に弱いため、魚介類は調理する前に真水でしっかりと洗い流しましょう

【主な症状】 10～24時間を経て…

下痢 腹痛 おう吐 発熱

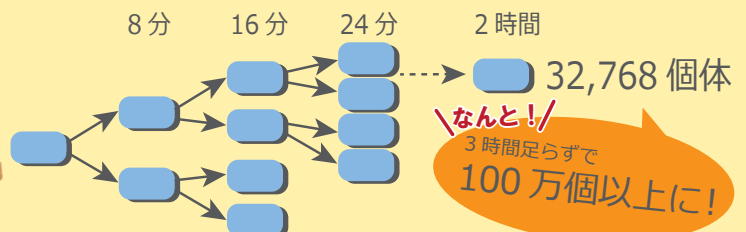
《代表的な原因食品》

- ・ 刺し身やすし(魚介類の生食)
- ・ 調理した魚類やゆでタコなどのポイル食品(加熱不十分な魚介料理)



＜腸炎ビブリオの増殖スピード＞

細菌は分裂を繰り返して増えます。腸炎ビブリオは条件(温度、水分、pHなど)が整えば、8分間に1回分裂するため、1個の腸炎ビブリオが3時間弱で100万個以上になります。



予防のポイント

菌を「つけない」



適切な手洗い

- ・トイレ後、清掃後、入室前の「2度手洗い」を徹底する
- ・調理、盛り付けなど**作業内容が変わるタイミングで必ず手洗いを行う**

二次汚染の防止

- ・調理器具、設備などは適切な方法で、洗浄・除菌を行い、確実に細菌を取り除く
- ・調理器具、ダスターなどを**食材(魚、野菜など)や作業内容(下処理、加熱調理後)別に使い分ける**



適切に調理する

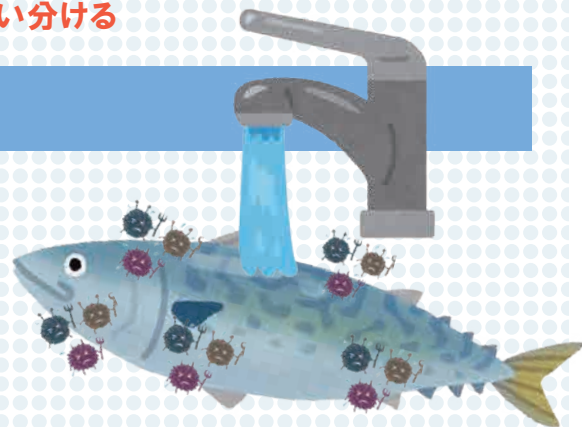


流水でしっかり洗う

- ・丸魚の魚介類などは、調理前に**流水(水道水)で洗い、細菌を取り除く**(とくにエラや腸管内は注意して洗う)

冷凍品の解凍や加熱を適切に行う

- ・冷凍品は冷蔵庫内で解凍する(**常温で解凍しない**)
- ・加熱調理の場合は**確実に中心まで加熱(60℃、10分以上)**する



温度・時間の管理を徹底する

温度・時間管理のポイント

- ・仕入れ後の魚介類はすみやかに冷蔵(4℃以下)保管する
- ・調理やお客さまへの提供直前まで冷蔵保管する(**わずかな時間でも冷蔵庫に入れる**)
- ・提供後、一定時間(2時間程度)が経過して残っている刺し身などは、お客さまへお声かけのうえ下膳するなどの対応を行う



冷蔵・冷蔵庫を適切に管理しましょう

魚を保存するときは

- ・冷蔵庫内の温度を4℃以下に調整
- ・冷凍庫は-18℃以下に調整

定期的に庫内温度を確認し、温度管理表に記録しましょう

《清掃のめやす》

扉・取っ手:汚れた都度(最低1日に1回)、表面・庫内:週に1回

冷蔵・冷凍庫は適切な日常管理のもとで、十分な冷却機能を発揮します。定期的に清掃を行い、適切な温度を維持できるよう管理しましょう。

新型コロナウイルスに関する情報

ニイタカホームページに新型コロナウイルスに関する情報を掲載しております。

