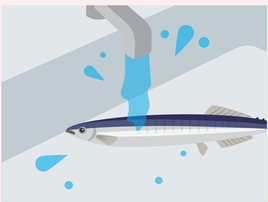
食中毒菌「腸炎ビブリオ」にご注意を！

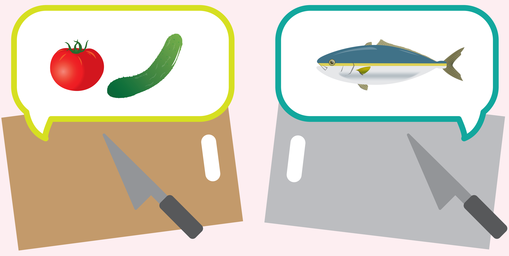
腸炎ビブリオは海水や魚介類に生息している細菌です。海水の温度が高くなると活発に活動するため、夏の魚にほとんど付着していると いわれています。生魚に触った手指やまな板などの調理器具から、他の食品に付くことで食中毒を起こすことがあります。予防のポイントを守り、食中毒を防止しましょう。

《予防のポイント》

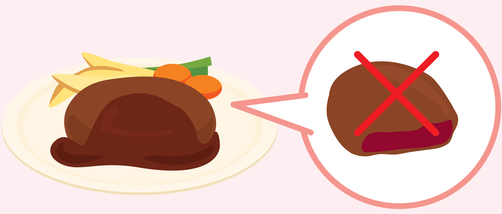
魚介類は調理前に流水で洗う



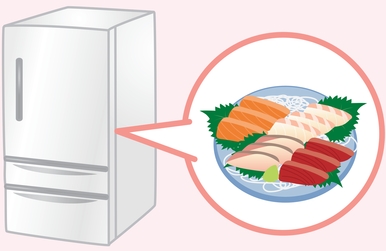
調理器具を使い分ける



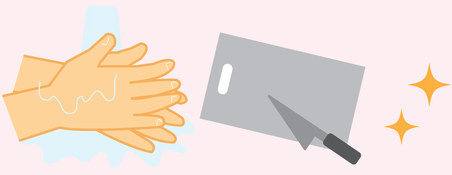
食品は中心部まで加熱する



食品は短時間でも冷蔵庫で保管する



調理器具や手指は十分洗う



参考：東京都福祉保健局HP食品衛生の窓：腸炎ビブリオ
公益社団法人日本食品衛生協会HP:食品衛生情報
食中毒・食の安全Q&A>腸炎ビブリオ

© 2021 シダックス栄養士会
ヘルシーメモ N0.2107