

## 魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報の発令について

宮城県石巻市渡波の定点海水温の測定により、宮城県外洋の旬平均海水温が 19℃を超えると予想されるため、「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報・警報発令要領」に基づき、平成 27 年 6 月 22 日付けで注意報を発令しました。

### 記

#### 1 食品営業者の注意事項

- (1) 流通・販売時を通して 5℃以下に保持する。
- (2) 魚介類を調理する場合、水道水の流水で表面をよく洗浄し、内臓を取ったあとも十分に洗浄する。
- (3) まな板、包丁等は生食用と加熱食品の区別をするとともに十分消毒する。
- (4) 加熱調理する食品は十分熱をとおす。
- (5) 調理後は速やかに提供する。
- (6) 調理する際は、手指の消毒を励行する。

#### 2 家庭での注意事項

- (1) 魚介類は、冷蔵または冷凍保存する。また、冷蔵庫の扉は出来るだけ開閉を少なくして庫内の冷気を逃がさないようにするとともに、食品を入れるのは冷蔵庫の 7 割以下とし、冷気の循環をさまたげないようにする。
- (2) 生の魚や切り身などを冷蔵庫で保存するときは、ラップなどをかけるか、ふたのある容器を使用する。
- (3) 魚介類を調理する場合、水道水の流水で表面をよく洗浄し、内臓を取ったあとも十分に洗浄する。
- (4) 魚介類を調理したら、まな板などの調理器具は洗剤を使って十分に洗浄し、熱湯等で消毒する。また、手は石けんを使って十分洗浄する。
- (5) 加熱調理する食品は、十分に熱をとおす。
- (6) 調理後は早く食べる。
- (7) 冷凍された魚介類を調理する場合は、流水若しくは冷蔵庫内で解凍するか、電子レンジを使って解凍する。解凍後は、生の魚介類を調理する場合と同じように注意する。

○魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報

(魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報発令要領昭和49年制定)

1 目的

魚介類による食中毒が多く発生する時期を想定し、注意報を発令することによって県民及び食品関係業者に、食品の取り扱い及びその他食品衛生に関する注意を喚起させ、もって食品による危害防止を未然に防止し、併せて食品衛生知識の高揚を図るもの。

2 発令者

宮城県環境生活部長

3 発令する時期

宮城県石巻市渡波、宮城県水産技術総合センター前において、旬平均海水温（午前10時水深1m）が19℃を超え、宮城県外洋の海水温が19℃を超えることが予想される時点で注意報を発令し、19℃以下の温度限界から下降した時点で解除する。

4 海水温の収集分析

発令に必要な海水温の資料分析は保健環境センターで行う。

「魚屋さんでお刺身を買ったら」

- 1) 買い物にでかけてお刺身などを買う場合は、一番最後に買いましょう。買ったまますぐ帰るようにしましょう。
- 2) すぐに食べない場合は冷蔵庫に入れましょう。
- 3) すぐに食べる場合は、買ってから2時間以内に食べましょう。
- 4) 冷蔵庫から出したら、すぐに食べましょう。
- 5) 食べる分だけ購入し、残さないようにしましょう。

「お寿司や仕出し料理の出前を頼んだら」

- 1) お寿司やお刺身などが入った仕出し料理を頼んだら、すぐに食べるようにしましょう。また、食べる時間に合わせて注文しましょう。
- 2) スーパーマーケットなどでお寿司などを購入した場合は、買ってから2時間以内に食べるようにしましょう。

「家庭で調理する魚介類を買ったら」

- 1) 魚介類は最後に買い、まっすぐ帰りましょう。
- 2) 魚介類を買ったら、肉汁や余分な水分が漏れないようにビニール袋に入れて持ち帰りましょう。水が漏れやすいシジミやアサリなどの二枚貝はビニール袋を二重にするなど工夫をしましょう。
- 3) 調理するまでは、冷蔵庫に保管しましょう。
- 4) 魚介類を調理する場合、表面や内臓を取ったあとも十分に流水で洗浄しましょう。
- 5) 魚介類の調理をしたら、まな板などの調理器具は洗剤を使って十分に洗浄し熱湯等で消毒しましょう。また、手は石けんを使って十分洗浄しましょう。
- 6) 生のさかなの肉汁や水分が果物や野菜、調理後の食品にかからないようにしましょう。
- 7) 調理後の食品はすぐに食べましょう。食べない場合は冷蔵庫に保存しましょう。
- 8) 冷凍された魚介類を調理する場合は、流水若しくは冷蔵庫内で解凍するか、電子レンジを使って解凍しましょう。解凍後は、生の魚介類を調理する場合と同じように注意しましょう。