

記 者 発 表 資 料
令 和 7 年 6 月 1 3 日
環境生活部
食と暮らしの安全推進課食品安全班
担当 大熊・西村
電話 022-211-2644

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、令和7年6月13日付けで注意報を発令し、各保健所（支所）を通じ市町村、食品営業者等に対し、下記事項について注意を呼びかけています。報道機関の皆様においても、食中毒の発生防止のため、県民に注意喚起をお願いします。

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に消毒する。
- (4) 加熱調理する食品は十分に熱をとす。
- (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に洗浄する。
- (5) 加熱調理する食品は、十分に熱をとす。
- (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。

3 その他

夏期は細菌性食中毒が発生しやすい時期です。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。それでも、もし、腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、医療機関に相談しましょう。

食中毒予防の3原則：食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

ウイルス性食中毒予防の4原則：ウイルスを「持ち込まない、ひろげない、付けない、やっつける」