

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

県は、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8年6月22日付けで魚介類による腸炎ビブリオ食中毒注意報を発令し、各保健所（支所）を通じて食品業者等に対して、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かれましては、食中毒の発生防止のため、県民への注意喚起に御協力をお願いします。

記

1 食品業者の注意事項

- (1) 魚介類は、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洗浄し、消毒する。
- (4) 調理する際は、手指の消毒を励行する。
- (5) 加熱調理する食品は、十分に熱をとおす。
- (6) 調理後は速やかに提供する。

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、冷蔵庫の扉はでき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、冷気の循環を妨げないようにする。
- (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、十分に熱をとおす。
- (6) 調理後は速やかに食べる。

(参考) 腸炎ビブリオ食中毒の特徴

- ・腸炎ビブリオは海水中に生息する細菌で、海水温が上昇すると増殖し、魚介類に付着します。
- ・腸炎ビブリオが付着した魚介類や、それらに汚染された食品を喫食することで食中毒が発生します。潜伏期間は6～24時間（平均12時間）で、激しい腹痛、下痢などを発症します。
- ・腸炎ビブリオは真水や熱に弱いいため、適切な処理をすることで食中毒の予防が可能です。