営業者のみなさまへ

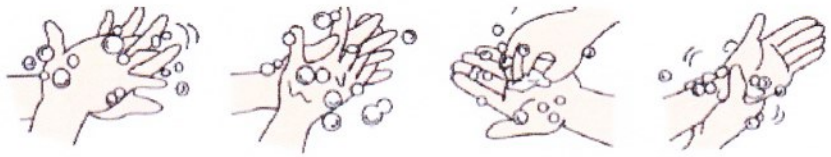
腸炎ビブリオ食中毒に注意しましょう！

気温・海水温が高くなる**夏場に発生しやすい食中毒**の原因菌のひとつに、海産魚介類の刺身や鮨などを原因食品とする「腸炎ビブリオ」があります。

腸炎ビブリオは**真水に弱い、低温で増殖しにくい、加熱に弱い**特徴があります。

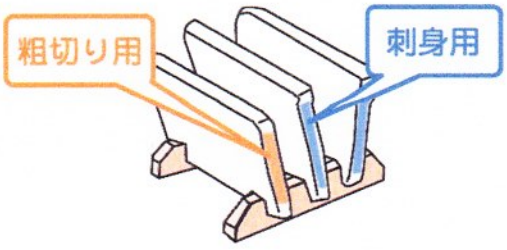
予防のポイント

①手洗いの徹底する

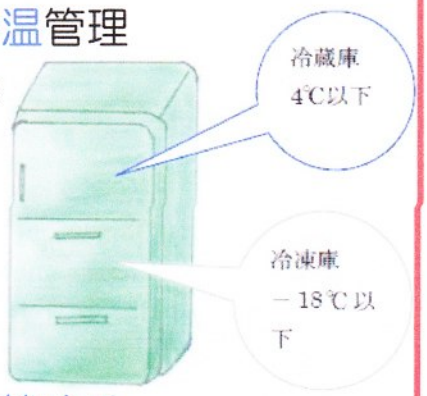


②魚体を真水で洗う

③調理器具を使い分ける



④食材の低温管理を徹底する



⑤調理後、すぐに提供する

⑥中心部まで加熱する

問い合わせ先　南魚沼保健所生活衛生課　TEL　025-772-8143　FAX　025-772-2190

H23.6 作成