

夏にかけて注意したい「腸炎ビブリオ」

家庭での対策は？

- 1 魚介類は、冷凍または冷蔵保存しましょう。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しましょう。
- 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しましょう。
- 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しましょう。
- 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。
- 5 加熱調理する食品は、十分に熱をとおしましょう。
- 6 調理後は早く食べましょう。
- 7 冷凍された魚介類を調理する場合は、流水も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。