

腸炎ビブリオ食中毒に注意

夏は気温の上昇とともに細菌性食中毒の発生件数が増加します。食中毒の原因菌の中で、近年発生数は減少していますが、腸炎ビブリオによる食中毒にも注意が必要です。

腸炎ビブリオとは

主に海水・汽水域に分布し、魚介類を介して食中毒を発生させる食中毒細菌です。刺身などの魚や牡蠣の生食、またそれらを調理した器具（まな板や包丁）から野菜などが汚染され、食中毒を引き起こすことがあります。

腸炎ビブリオの症状は

喫食から数時間～12時間と比較的短時間で激しい腹痛を引き起こし、下痢の症状がみられます。また37℃～38℃の発熱や嘔吐、吐き気、血便の症状がみられることもあります。下痢等の症状は多くの場合数日で軽快し回復しますが、脱水が進行し、重篤化する恐れもあります。

腸炎ビブリオ食中毒を起こさないために

① 菌を付けない

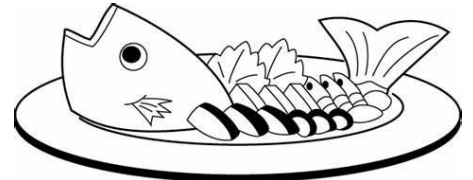
海水などの環境中に腸炎ビブリオは生息しています。魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗いましょう。また、菌に汚染されたまな板や包丁を介して、他の食品が二次汚染する可能性があります。使用した調理器具は洗浄・熱湯消毒等を徹底するようにしましょう。

② 菌を増やさない

腸炎ビブリオは、25～37℃ではあっという間に感染を引き起こす菌量にまで増殖します。そのため夏季の魚介類の生食は十分注意し、調理後はできるだけ早く喫食するようにしましょう。低温では菌の増殖が抑えられるため、少しの時間でも冷蔵庫で保存するようにしましょう。

③ 菌を殺す

腸炎ビブリオは塩分を好む細菌です。真水には弱く、生きる事ができないため、真水でよく洗うことも有効です。



近年では流通・販売の際に10℃以下での低温保存を徹底されているため、腸炎ビブリオの食中毒は大幅に減少しています。しかし環境中には依然腸炎ビブリオは生息しており、管理を怠れば食中毒を引き起こします。安全な食品を提供するために、今後も注意が必要です。

腸炎ビブリオの検査は衛生状態が適正に保たれている指標としても有効と考えられます。検査のご依頼、ご相談などお気軽に下記へお問い合わせ・ご連絡ください。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

【検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>