



～腸炎ビブリオ食中毒に注意～

夏は気温の上昇とともに食中毒の発生件数が増加します。中でも、腸炎ビブリオ食中毒は7月から9月に発生することが多いので、注意が必要です。なお、平成30年9月同系列の寿司店において患者数197名の大規模な腸炎ビブリオ食中毒（原因は生ウニと推定）が発生しています。

腸炎ビブリオとは

主に海水、河川水が海に流れ込む水域（汽水域）に分布し、魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）を介して食中毒を引き起こします。また、それらを調理した器具（まな板や包丁など）から二次汚染した各種食品（漬物、塩辛）が原因となる場合もあります。腸炎ビブリオは次のような特徴があります。

- ① 好塩性で、通常1～8%で発育可能で、特に2～3%の食塩濃度（海水は3%）で発育が旺盛です。
- ② 真水では発育できず、10%以上の食塩濃度でも発育できません。
- ③ 増殖温度域は10～42℃で、環境中（主に海水）では20℃以上で旺盛に増殖し、10℃以下で発育が抑制されます。
- ④ 増殖速度は条件によって異なりますが、極めて速いという点で他の食中毒細菌と異なります。好条件下では8～13分ごとに分裂します。
- ⑤ 熱に弱く、煮沸すれば瞬時に死滅します。

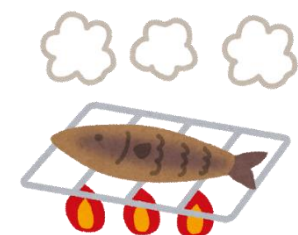
どのような症状がありますか

喫食から数時間～12時間程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、しばしば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。下痢等の主症状は数日で軽快し、回復します。しかし高齢者では低血圧や心電図異常がみられることもあり、死に至った例もあります。



食中毒を起こさないためにできることはありますか

- ① 真水で洗う
腸炎ビブリオは塩分を好む細菌です。真水には弱く、生きることができないため、魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗いましょう。
- ② 調理器具の洗浄・消毒
腸炎ビブリオ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。
- ③ 低温保存
夏季の魚介類の生食は十分注意し、短時間でも冷蔵庫（できれば4℃以下）で保存するようにしましょう。



※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人 北九州生活科学センター
北九州本所
北九州市戸畑区中原新町1-4
TEL 093-881-8282 FAX 093-881-8333

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