

腸炎ビブリオ情報

第1号



腸炎ビブリオによる食中毒に注意が必要な季節になりました！

腸炎ビブリオ食中毒は夏季に発生しやすい食中毒です。
 新潟県では、6月下旬から9月上旬にかけて、県内の漁港で水揚げされたアジと、
 県内で採取した海水・海底の泥について腸炎ビブリオの検査を実施しています。

<腸炎ビブリオ検査結果（検体採取：平成30年6月25日）>

検体 (※1)	検査数	腸炎ビブリオ		TDH遺伝子 (※2)検出数	TRH遺伝子 (※2)検出数
		検出数	菌数		
アジ	9匹	5匹	最大 3.6/g	0匹	1匹
海水	3地点	2地点	最大 36/L	0地点	0地点
海底の泥	3地点	2地点	最大 1,500/10g	0地点	1地点

※1 県内2地点で水揚げされたアジ、県内3地点で採取した海水・海底の泥を検査しています。

※2 TDHとTRHは、一部の腸炎ビブリオが産生する毒素のことです。
 これらの毒素の産生遺伝子が人への病原性の指標となります。

採水時気温: 22.3~29.0℃
 海水温: 21.8~26.0℃
 塩分濃度(海水): 0.6~2.9%
 塩分濃度(海底の泥): 1.8~5.0%

腸炎ビブリオ食中毒とは…？

<腸炎ビブリオの特徴>

- ・海の沿岸や、川の水が海に流れ込む水域に生息している。
- ・海水程度の塩分(約3%)を好み、真水には弱い。
- ・他の細菌と比べて、増殖スピードが速い。
 (発育条件が良ければ10分程度で2倍に分裂し、3~4時間で100万倍に増殖する。)
- ・海水が20℃以上になると急激に増殖し、魚介類に付着するため、夏に食中毒が多発する。

<症状>

- ・激しい腹痛と下痢、発熱、おう吐など
- ・潜伏期間は8~32時間(多くは10~24時間で、短くて2~3時間)

<原因となりやすい食品>

- ・生で食べる海産魚介類(刺身や寿司など)



詳しい予防のポイントは、新潟県ホームページ内「[にいがた食の安全インフォメーション](#)」をご覧ください。
 ネットで「[にいがた食の安全](#)」と検索(<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>)し、
 最新情報の「[腸炎ビブリオ情報を掲載しました](#)」からご覧いただけます。

<お問い合わせ> 生活衛生課 ☎025(280)5205
 もしくは 最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで

