

腸炎ビブリオ情報

第2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7月9日）>

◆ アジ、海水、海底の泥いずれからも、**腸炎ビブリオが検出されました！**

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	前回比較 (菌数)
		検出数	菌数			
アジ	10匹	5匹	最大 9.1/g	0匹	1匹	増加傾向
海水	3地点	3地点	最大 280/L	0地点	0地点	増加傾向
海底の泥	3地点	3地点	最大 2,400/10g	1地点	0地点	増加傾向

※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。

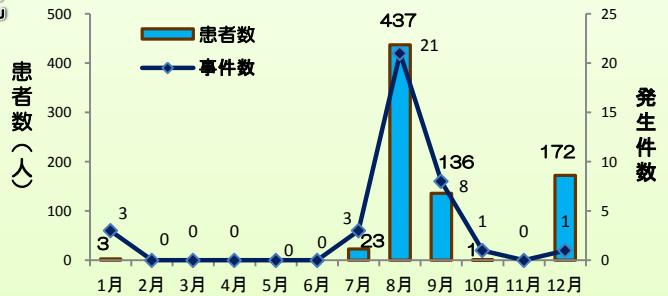
※2 TDHとTRHは、一部の腸炎ビブリオが産生する毒素のことです。
 これらの毒素の産生遺伝子が人への病原性の指標となります。

採水時気温：28.7～33.0℃
 海水温：22.8～26.1℃
 塩分濃度(海水)：2.7～3.8%
 塩分濃度(海底の泥)：2.5～4.5%

腸炎ビブリオ食中毒の発生状況

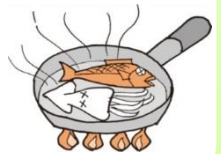
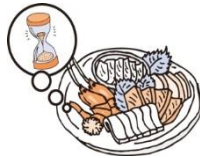
- 腸炎ビブリオ食中毒は夏場に多発する傾向があります。
- これは、夏になると海水の温度が上昇して腸炎ビブリオが大量に増殖し、魚介類に付着するためです。

腸炎ビブリオ食中毒月別発生状況(H25～29/全国)



腸炎ビブリオ食中毒予防のポイント（次号から詳しくお知らせします。）

- ① 魚体を真水で洗う
- ② 低温保管（4℃以下）
- ③ 調理後は早く食べる
- ④ 調理器具の使い分けと洗浄・消毒
- ⑤ 手洗いの徹底
- ⑥ 中心部まで十分な加熱



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

