

夏期は、

腸炎ビブリオに注意

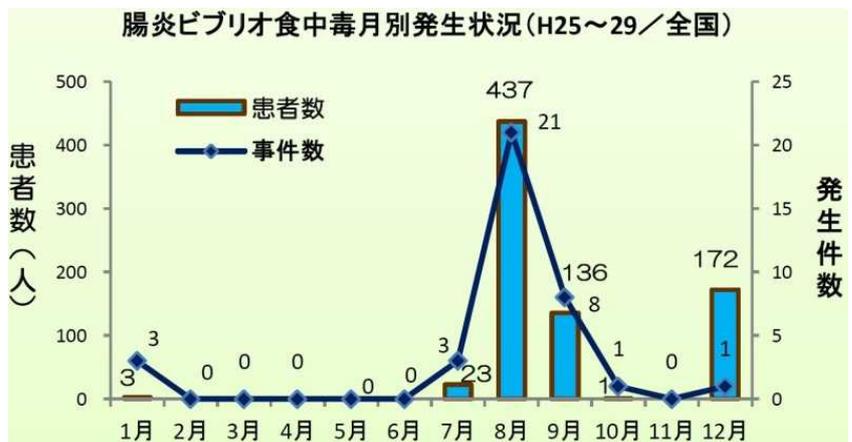
腸炎ビブリオは、水温上昇に伴い増殖が活発になるため、夏期に食中毒が集中して発生します。

「腸炎ビブリオ」の特徴と予防ポイント！



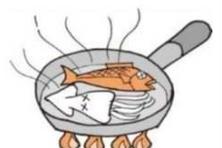
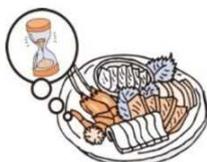
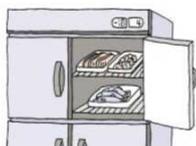
<菌と食中毒の特徴>

- 海に生息しており、真水に弱い
- 激しい腹痛、下痢、おう吐を発症
- 刺身などが原因になりやすい



<予防ポイント>

- 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





「腸炎ビブリオ情報」を ホームページに掲載中

9月中旬まで隔週で全6回発行し、ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」に掲載する予定です。



平成30年7月2日
福祉保健部生活衛生課

腸炎ビブリオ情報



腸炎ビブリオによる食中毒に注意が必要
腸炎ビブリオ食中毒は夏季に発生しやすい食中毒で新潟県では、6月下旬から9月上旬にかけて、県内の県内で採取した海水・海底の泥について腸炎ビブリオ

アジ・海水・海底の泥
の検査結果を掲載

＜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10倍に増殖)
- ・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)

菌の特徴や対策などを
わかりやすく解説



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「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



腸炎ビブリオ情報は、ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」を御覧ください。

にいがた食の安全

検索