

腸炎ビブリオとは？



特徴：

- ・好塩性で沿岸や汽水域の海水や水底泥などに分布するが、外洋ではほとんど検出されない。
- ・主に海産の魚介類が汚染されており、エラ及び消化管に高菌数が分布している。
- ・病原性菌株に汚染された食品の喫食により食中毒を引き起こす。
- ・熱に弱く、低温で増殖しにくい。また真水で洗い流すことで減少または死滅する。



潜伏期間： 12時間前後

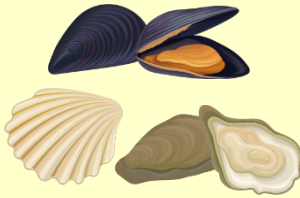


症状： 激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐、吐き気

<過去の原因食品（推定含む）>



刺身



貝類



煮カニ

イカの塩辛
(減塩タイプ)

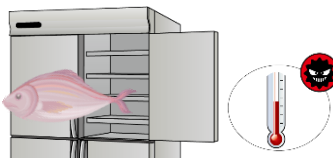


魚介類加工品

食品安全委員会 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ 生鮮魚介類における腸炎ビブリオ～（改訂版）2012 年1 月を基に作成

食中毒対策のポイントは？

低温保管

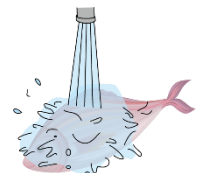


十分な加熱



※中心温度
75℃1分間以上

水道水でよく洗う

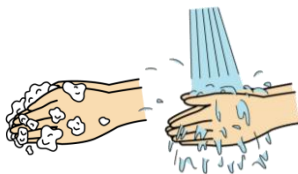


二次汚染の防止

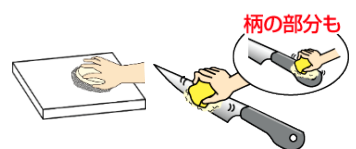


生魚は密閉して最下段

衛生的な手洗い



器具の洗浄・殺菌



エラ内臓処理後は特に注意

