

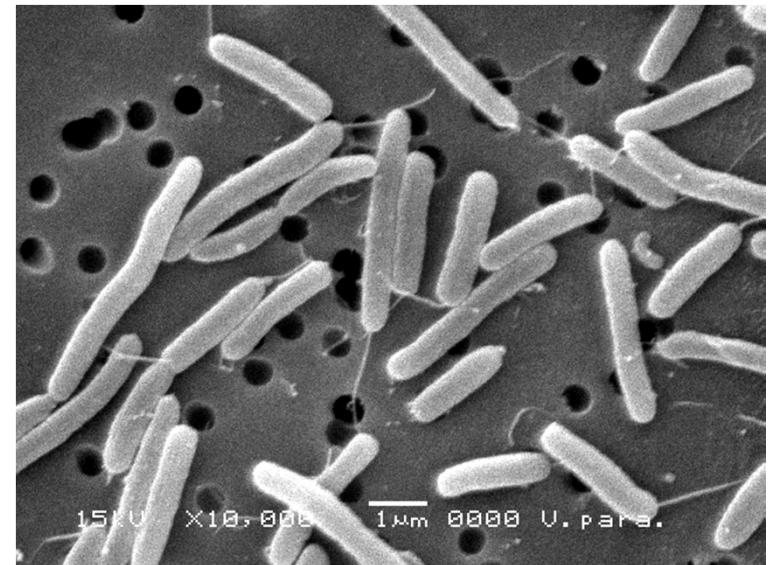
腸炎ビブリオによる食中毒について

＜特徴＞海（河口部、沿岸部など）に生息。真水、熱及び酸に弱い。室温でも速やかに増殖する。3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。

＜症状＞潜伏期は8～24時間。腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐。

＜過去の原因食品＞魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。二次汚染による各種食品（漬物、塩辛等）。

＜対策＞魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。中心温度70℃、1分以上の加熱をする。二次汚染にも注意。



電子顕微鏡写真。単毛性鞭毛を持った桿菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞