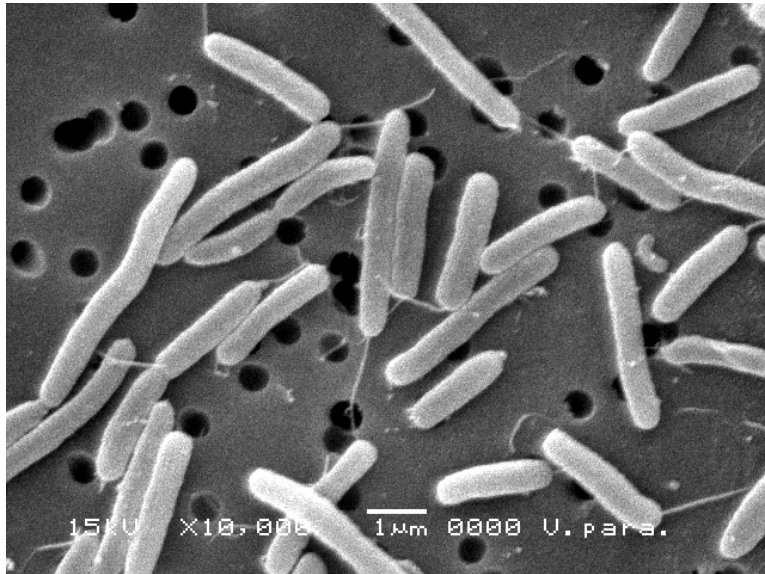


# 腸炎ビブリオによる食中毒について

＜特徴＞海（河口部、沿岸部など）に生息。真水や酸に弱い。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、塩辛など）。

＜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。60℃、10分間の加熱で死滅。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＞

腸炎ビブリオ食中毒の発生推移
----------------

	発生件数	患者数	死者数	備 考
16年	205	2,773	—	—
17年	113	2,301	—	—
18年	71	1,236	—	—
19年	42	1,278	—	○いかの塩辛：患者数620名、死者数0名
20年	17	168	—	—
21年	14	280	—	—

※患者数500名以上の事例について備考に記載  
 厚生労働省食中毒統計