

しょく ちゆう どく
食中毒

ちようえん
腸炎ビブリオとは

腸炎ビブリオはコレラ菌の仲間で近海の海水中でプランクトンに付着して生きています。

海水温度が17℃以上(6月~10月の海水温度)になるとプランクトンが増えるため、それとともに増えます。

また腸炎ビブリオは塩分が3%位(海水、浅漬けと同程度)の環境でよく増え、30~38℃で最も活発に増殖、約10分で2倍に増えます。(大腸菌の約2~3倍の速さで増殖)

また腸炎ビブリオは、低温では死なないため、鮮魚介類の冷凍品にも注意が必要です。



ちようえん しょくちゆうどく とくちよう
腸炎ビブリオ食中毒の特徴

- 潜伏時間は一般に、10~24時間程度ですが、まれに2~3時間のこともあります。
- 症状は激しい下痢と我慢できないぐらいの腹痛が主です。
- その他に発熱、おう吐を発症することもあります。

アイアムビブリオ。



げんいん しょくひん
原因となりやすい食品

せんぎょがいるい かこうひん
● 鮮魚介類とその加工品

さしみ す もの なま どう
刺身、酢の物、生かき、すし、たらこ等



しょくひん にじおせん
● すべての食品(二次汚染)

よくある例... 茹でだこ、茹でがに、茹でえび、
サラダ、卵焼き



ちようえん しよくちゆうどく よほうほう
腸炎ビブリオ食中毒の予防法

1. せんぎょかいるい まみず あら ちようり
鮮魚介類は真水でよく洗ってから調理しましょう。
2. れいとう とう かいとうすい みず おせんげん ほか しよくひん
冷凍えび等の解凍水、いけすの水も汚染源です。他の食品につけないようにしましょう。
3. せんぎょかいるい い か ほかん れいぞうこない ほか しよくひん おせん くべつ
鮮魚介類は10℃以下で保管し、冷蔵庫内で他の食品を汚染しないよう区別しましょう。
4. せんぎょかいるい しよう ちようりきぐ とう あら しようどく
鮮魚介類に使用した調理器具、ふきん等はよく洗い、消毒しておきましょう。



ゆ
なぜ?茹でてあるのに...

- ある忘年会のことです。21組86人がある施設で会食をし、その後、体の不調を訴える人が多数出ました。
- 調査の結果、患者のふん便とその日の献立のなかの茹でがにから腸炎ビブリオが検出されました。
- この飲食店では、生魚を洗浄、調理した後のシンクでザルに入れた茹でがにを放冷し常温で長時間放置して置きました。その間にシンク、ザル等に付いていた腸炎ビブリオ菌が茹でがにを汚染し、増殖した結果、事故となったものでした。
- 魚介類を扱う上での注意を怠った結果です。



す もの しよくちゆうどく ほっせい
 酔の物でも食中毒は発生しています。
 す ちようえん ころ
 酔では腸炎ビブリオは殺せません。
 ざいりょう にじおせん ちゆうい と あつか
 材料は二次汚染に注意して取り扱いましょう。

