



# 腸炎ビブリオ

## ☆腸炎ビブリオとは

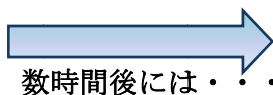
塩分を好み、沿岸海域や河川が海に流れ込む水域(汽水域)に生息しています。その為、腸炎ビブリオによる食中毒の多くは、刺し身や寿司等の生食用魚介類が原因です。また、調理器具や手指を介して汚染された野菜の一夜漬やサラダなども、原因食品となることがあります。

## ☆腸炎ビブリオの特徴

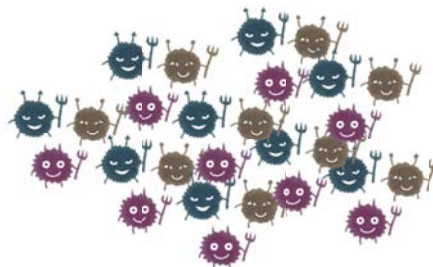
- ・ 約 3%の塩分濃度でよく発育する。
- ・ 真水や酸に弱い。
- ・ 熱にきわめて弱い。
- ・ 低温では増殖が抑えられ、5℃以下ではほとんど増殖できない。  
(死滅することはない)
- ・ 短時間で急速に増殖する。



！ 腸炎ビブリオの好む条件(塩分濃度、温度など)が揃った環境では、8～9分ごとに菌数は倍に増えます。



数時間後には・・・

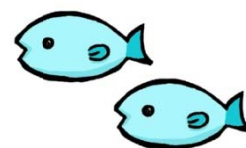


少量の菌数が・・・

数万～数百万個に！！

## ☆予防対策

- ・ 魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。
- ・ まな板やふきん、包丁は魚介類専用のものを使い、二次汚染を防ぐ。
- ・ 加熱するときは中心部までしっかり加熱する(65℃で 1 分間以上)。
- ・ 調理後は速やかに食べる。
- ・ 低温(10℃以下)で保存する。
- ・ 使用した調理器具はよく洗い、熱湯などで殺菌する。



(公社)鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099-253-8935

E-Mail bisei-ky@po.minc.ne.jp