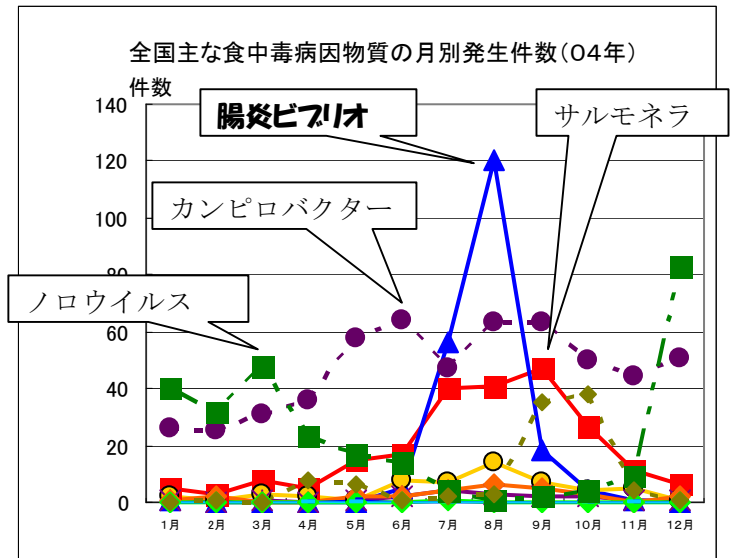


夏（7月から9月）の食中毒定番！！腸炎ビブリオ食中毒に注意を

腸炎ビブリオによる食中毒は、海水温度が20℃を超えると爆発的に増えます。日本で食中毒といえばこの食中毒を指すような時代もありましたが、最近の食生活の変化（魚の消費の減少）や低温流通で温度管理が徹底されたことにより大幅に減少しています。しかし、夏場に近海で採れるほとんど魚介類には菌が付いており、減少したとはいえ「生食文化」（刺身など）が好まれている状況では、腸炎ビブリオの食中毒を軽視することはできません。

夏場、最も注意を要する食中毒のひとつとして発生防止に努めましょう。



腸炎ビブリオ食中毒の特徴

【菌の増殖スピードが早い】

一般の細菌は適温では30分で1回分裂すると言われていたますが、腸炎ビブリオは8分で1回分裂するため、常温に3時間程度放置すると食中毒を起こす場合があります。3時間程度では魚の鮮度や味はまったく変わりません。

【塩分に強い】

海水中で発育するように3%程度の塩分を好みます。一時期「一夜漬け」で多く発生したことがありました。魚介類を扱った「まな板」で野菜をきざみ一夜漬けにするというパターンでした。一夜漬けの塩分濃度が腸炎ビブリオには最も適した発育条件だったのです。

【真水に弱い】

逆に真水に弱いので魚介類を洗浄するのは水道水が最適です。古くは「ゆでだこ」、最近では「浜ゆでカニ」などを茹でた後、海水で冷却していたことにより爆発的に腸炎ビブリオ食中毒が発生した時期がありました。真水や殺菌海水で冷やすことにより食中毒を減少させることができました。

食中毒を予防するために

夏場の魚介類は腸炎ビブリオが付いているのを前提に次のような予防策を講じます。

- ① 魚介類は捕獲から調理直前まで、低温流通（4℃）の徹底を図る。（増やさない）
- ② 魚介類は調理前に真水の流水でよく洗う。（除菌）
- ③ 冷凍魚介類にも付いている場合があるので、解凍は冷蔵庫内で行うこと。（増やさない）
- ④ 魚介類からの二次汚染（まな板や包丁、または魚から他の食品へ直接）を防ぐ（つけない）。
- ⑤ 調理後速やかに（2時間以内）提供する。（増やさない）

“腸炎ビブリオの予防対策の合言葉：4℃保管の2時間以内の提供です”