



腸炎ビブリオによる食中毒

腸炎ビブリオは好塩菌の一種で沿岸の海水中や海泥中に存在しています。水温が15℃以上になると活発に活動するため、海水温度が高い7～9月に注意が必要です

■特徴

真水（水道水）に弱く増殖できない（増殖には塩分が必要）→発育塩分濃度1～8%

4℃以下ではほとんど増殖しない→発育温度10～42℃

他の食中毒菌の2倍以上の速さで増殖する→30℃の条件下では8分で1回増殖

熱に弱く、通常加熱調理（60℃10分以上）で死滅

食中毒の発生は夏場が多いのが特徴ですが近年では冬場（温かい海域で獲れた水産物が流通されているため）も食中毒がみられます

■症状

潜伏期間は10～24時間（短い場合で2～3時間）

症状は激しい腹痛、下痢、嘔吐、発熱

致死率は低いです、まれに高齢者が脱水症状や敗血症によって死亡する事例があります

■原因食品と発生要因

魚介類の刺身や寿司類が代表的。また生の魚介類を調理した後、調理器具や手指などを介して二次汚染された食品

原因

1. 二次汚染（手指・調理器具等）	42.2%
2. 原材料	28.7%
3. 長時間放置 （不適切な温度管理・作り置き・持ち帰り）	20.8%



■事件事例

平成30年9月、大手の寿司チェーン店21店舗で、店内飲食・出前・テイクアウト寿司を喫食し、下痢・おう吐の症状を呈した患者が197名発生し営業停止となった。保管されていた中国産の生ウニから腸炎ビブリオが検出され原因と推定された。

ウニを喫食していない患者もいたことが判明

- 一部店舗においてウニ以外の検体からも腸炎ビブリオを検出されたことから、ウニを調理した従事者の手指または調理器具を介した二次汚染の可能性があること
- 飲食店での取り扱いに常温放置や宅配時の温度管理に不備があったことが確認された

■予防ポイント

二次汚染防止

①手洗い

⇒魚介類を取り扱う前後には良く手を洗い、他の食品に二次汚染させない

②調理器具の洗浄

⇒魚介類に使った調理器具類は洗浄マニュアルに沿ってよく洗浄、殺菌し二次汚染を防ぐ

③調理器具の使い分け

⇒まな板等の調理器具は魚介類専用のものを準備し、魚介類を調理したまな板で野菜（塩分のある漬物を含む）などを切らない

④冷蔵庫内での棚割の徹底

⇒食品を冷蔵庫で保管する時は、必ずラップなどをかけるか密閉性のある容器に入れる。また食品の種類ごとに棚を分けるなど、他の食品と相互汚染させないように保管する（魚介類は冷蔵庫の最下段に保管）



低温管理

①温度管理

⇒特に夏季の魚介類はわずかな時間でも冷蔵庫で保管（可能な限り4℃以下で保管する）

②解凍

⇒解凍は冷蔵庫で行い、ドリップによる二次汚染を防ぐため受皿などを利用する（なるべく専用の冷蔵庫で解凍する）

菌を減らす・殺す

①食材の洗浄

⇒魚介類は調理前に流水（水道水）でよく洗って菌を洗い流す（腸炎ビブリオは体表・エラ・内臓等に付着）

②十分な加熱調理

⇒加熱調理する場合は中心部まで60℃10分以上で加熱する



テイクアウト商品

①テイクアウトの提供

⇒飲食店のテイクアウト寿司や魚介類調理品はできる限りお客様に渡す直前に調理し、2時間以内に食べてもらうように注意喚起する（調理後やむを得ず一時保管する場合は冷蔵庫で保管する）



**原料受入から提供までの低温管理
手指や器具からの二次汚染防止が重要！！**

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL: 011-242-8288