

腸炎ビブリオ

● どんなところに常在する菌ですか？

海水中に存在し、特に海水温の上がる夏季に菌量が多くなる。

海産魚介類の体表に付着していたり、腸管内などにも存在する。

● どんな症状がでるの？

腹痛、激しい水溶性の下痢、嘔気又は嘔吐、発熱（まれ）が主な症状です。

● 食べてから症状がでるまでの時間は？

普通は10～24時間で発症します。

普通1～3日に回復します。

● どんな食品が原因食品になりますか？

イカ、タコ、アジ、アオヤギなどの生ものを食べたとき。

生魚を調理したまな板をよく洗わずに、それでキュウリモみ、一夜漬などを作って食べたとき。

● どうすれば予防できますか？

- ① この菌の特徴として、真水（水道水）に弱いので鮮魚介類はよく水洗いして調理、又は保存してください。
- ② まな板、包丁等の調理器具は、鮮魚用と一般用とを使い分ける。
- ③ 食品の低温管理（4℃以下）に心がけてください。
- ④ 鮮魚貝類を触った時は、十分に手洗いを行ってください。