

腸炎ビブリオ

海から襲う
食中毒菌!



© SARAYA CO., LTD.



潜伏場所 海水や海産の魚介類などに生息。

原因食品 海産の生鮮魚介類およびその加工品など。
二次汚染された食品。(主に塩分のあるもの)

菌の特徴 好塩性で塩分3%前後でよく発育するが真水には弱い。
発育速度がきわめて速く、短時間で急激に増殖する。(夏季に多く発生)

潜伏期間 12時間前後

症状 激しい腹痛・水様性の下痢、発熱、嘔吐。

対抗手段 短時間でも冷蔵庫で保存し、増殖を抑える。
魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。
二次汚染の防止。
(特に魚介類と他の食品の直接・間接的接触を徹底して避ける)

▲ 画像出典: 東京都健康安全研究センター ホームページ

