



ついに腸炎ビブリオ食中毒が終息

日本で、いや世界で初めて腸炎ビブリオによる食中毒の発生だと確認されたのは、昭和25年(1950年)10月21日、大阪市南部地区から岸和田市、貝塚市及び泉佐野市にかけて発生した魚介類加工品のシラスによる事件でした。

患者数272人、うち死亡者20名にも及んだ、この事件は当初、原因が把握出来ず、社会問題にもなりました。さて令和元年(1~12月)の厚生労働省・食中毒統計によると腸炎ビブリオが原因であった食中毒ですが、昨年初めて事件数、患者数ともゼロを記録しました。平成年代に入り、ピークとなった同10年では839件の発生で患者が12,318人という数を示しましたが、この年を境に下記のように減少傾向を示し、ついに終息を迎えることが出来ました。この記録が永続するよう改めて勉強しておきましょう。

腸炎ビブリオによる食中毒件数と患者数

年別	事件数	患者数
平成8年	292件	5,241人
平成9年	668件	6,786人
平成10年	839件	12,318人
平成18年	71件	1,236人
平成19年	42件	1,278人
平成28年	12件	240人
平成29年	7件	97人
平成30年	22件	222人
令和元年	0件	0人

腸炎ビブリオの食中毒について

- ・菌の特徴:海水程度の濃度を好み、海水温度が20℃以上に上昇すると急激に増殖し魚介類に付着する。
このため、6月から9月にかけての暑い季節に発生が集中する。
- ・主な症状:喫食して6~12時間後に激しい腹痛を伴う。
水様性下痢を主症状として、しばしば37~38℃程度の発熱や嘔吐。
- ・原因食品:海産魚介類の刺身、寿司及び海産魚介類から調理器具等を介して二次汚染された食品に多い。

※発症から2~3日後に回復し、一般的に予後は良好ながら、**高齢者や免疫の低下した患者では毒素による発作で死亡することがある。**

食中毒菌予防の基本3原則



細菌を「つけない」、「増やさない」と「殺す」ですが、魚介類は生食をすることも多く「殺す」ことは難しいため、今後とも下記に示す細菌を「つけない」と「増やさない」の対策を続けていくことが重要です。

- ① 魚介類は真水(水道水等)でよく洗う。特にエラ、内臓等の汚染されやすい部分は取り除きよく洗う。
- ② 魚介類は冷蔵庫に入れ、10℃以下で保存する。
- ③ 調理器具・設備の洗浄消毒を徹底する。
- ④ 冷蔵庫から出した後は2時間以内に喫食する。
- ⑤ 二次汚染を防ぐために調理器具は魚介類専用とし、他とはっきり区別する。

私たちと腸炎ビブリオの関係について

日本人は、四方が海に取り囲まれていることから蛋白質の補給は近年まで魚介類の消費が主でした。

腸炎ビブリオは高温な季節を好み好塩性で沿岸海域や汽水域に多く生息するため、夏にこれらの生食や調理器具を介した二次汚染による食中毒の発生が集中しました。

このため国は『食品、添加物等の規格基準』中に平成13年、『生食用魚介類等の加工基準』を制定し、衛生的な取り扱いが求められるようになり、今日、それらの順守が徹底されるようになって成しえた一つの事例だと思います。



登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552