

埼玉県における腸炎ビブリオ食中毒発生状況（2003～2004年）

過去2年間の腸炎ビブリオ食中毒発生状況を下表に示しました。

腸炎ビブリオは、沿岸域や河口の海水中に広く生息し、特に水温が20℃以上になると海水や魚介類から高率に検出されます。特にわが国では、魚介類の生食を好むため、海水温の高い6月から9月に腸炎ビブリオによる食中毒の発生が多くなります。県内の事例においても、表に示すように、7月から9月に発生がみられました。喫食してから発症するまでの潜伏期間は10～24時間程度で、主な症状は腹痛、水様性や粘液性の下痢（数回～十数回）で、しばしば発熱（37～38℃）、嘔吐、吐き気もみられます。通常、症状は一両日中に回復します。

本菌は他の食中毒細菌に比べて適温で非常に増殖が早く、室温に放置した刺身で、腸炎ビブリオが3時間で約3,000倍に増殖したという報告があります。

野菜の冷製スープが原因の腸炎ビブリオ食中毒で、同じ冷蔵庫内にあったアサリ（室温で数時間放置後に保冷）の吐出水によってスープが汚染されたと推定される事例など、二次汚染により魚介類以外の食品が原因となった例もあることから、食品の取り扱いが不適切な場合は食中毒の原因となる可能性が高くなります。

腸炎ビブリオは、低温では増殖できません。厚生労働省の通知では、寿司、刺身等の魚介類調理品は可能な限り4℃以下で保存、二次汚染を防止し、調理後最大2時間以内に消費することとされています。

腸炎ビブリオ食中毒は、夏季に多発する傾向にあるため、今の時期は、食品の取り扱い（温度管理）に特に注意が必要です。

表 過去2年間の県内腸炎ビブリオ食中毒発生状況

発生年月	原因（推定）食品	患者数	原因施設
2003年 8月	披露宴の食事	27人	飲食店
8月	不明*	1人	不明
8月	不明*	1人	不明
8月	宴会料理	22人	飲食店
8月	不明	4人	不明
9月	不明	4人	不明
2004年 7月	会席料理	19人	飲食店
7月	仕出し料理	40人	飲食店
8月	法事料理	61人	飲食店
8月	不明*	2人	不明
8月	不明*	1人	不明
8月	不明*	1人	不明

*医療機関からの届出による