

腸炎ビブリオ

- ・ 原因物質

腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*)

- ・ 特徴

この菌は、海水や海中に存在し水温の上昇する夏季になると盛んに増殖し、魚介類を介して人に健康被害を及ぼします。短時間で増殖するため、気温の高い夏になるとこの菌による食中毒が多く発生します。海水程度の塩分（約3%程度）を好むため調理器具類を介して、浅漬けなど他の食品に細菌が移り、そこで増殖して食中毒の原因になることもあります。熱と真水に弱い性質があります。

- ・ 原因食品

鮮魚介類の刺身、調理器具を介して汚染された野菜の一夜漬けなど

- ・ 潜伏期間

8時間～24時間

- ・ 症状

腹痛、水様性下痢、発熱（37～38℃）、吐き気等