

腸炎ビブリオ菌対策

1 腸炎ビブリオは3%濃度の海水を好み沿岸部の泥海域に多いと言われており、実際に生牡蠣やアジなどの生食食材の保存温度管理が良くない場合に増殖し中毒を引き起こすものとされており、真水に弱く10℃以下の環境では増殖困難とされています。

2 マグロの腸炎ビブリオ感染について

マグロは外洋型で且つ海の中層から上層にかけて活動しております。その海域において感染マグロは比較的低いものと考えます。また釣り上げられて氷水（海水氷の場合でも2パーセント程度に海水濃度は落ち、且つ温度環境も0℃をほぼ保ち続けるので増殖は困難と考えられます。マグロにおいて実際は腸炎ビブリオ中毒のリスクの低い海産物に入るのはまずです。漁師は一人乗りの漁法主体なので体調の悪い状態でマグロ漁に出る事は困難なので漁師からの2次感染はほぼ皆無と考えます。

3 腸炎ビブリオが検出されるマグロは基本的に2次感染が示唆されます。感染している近海魚と一緒に容器で保存またはセリ時に感染、調理時に増殖環境で行った場合に注意が必要になると考えられます。

4 マグロの検査でビブリオ菌が検出される条件は通常困難と考えますが、絶対的に感染を防止するためには、水揚げ時に水道水でよく洗浄し、滅菌されたナイフなどで捌きます

5 捌いた身は表面にビブリオ菌の付着の可能性があるため殺菌灯で消毒いたします。

殺菌灯の使用理由は薬品を使わずに冷凍または冷蔵庫内で十分に環境温度を変えずに行える特徴を持ちます。直視すると数分で目が焼ける紫外線領域です。

5 今回の作業

写真だけを記載いたします。ノウハウは当研究所の販売技術

1 水道水洗浄後殺菌灯使用片面30分×2の60分



2カットし自然界のある通常の飲料用液体（保健所水質検査適合）で洗浄しながら30センチの距離にて全面照射→ペーパータオルで拭き取り両面照射



3 ビニールパックし氷保管環境にて30分殺菌灯照射

この状態にて保冷パックで輸送引き渡し（移動時間30分）

実際にこれだけの管理体制をとって2サンプル提出したにもかかわらず、NGが出る事は宝くじの一等より確率は低いと考えます。しかし両方にNGが出た場合は今回は延期が良いと考えます。

出雲保健所及び保健環境科学研究所

4 検査機関

保健環境科学研究所

5 検査結果(平成16年度)

県内(宍道湖・神西湖)及び近海で漁獲された魚介類中の残留総水銀を検査したところ、いずれも暫定基準値以下でした。

検体名	検体数	検査項目	結果	備考(暫定基準値)
-----	-----	------	----	-----------