

生食用魚介類加工品による腸炎ビブリオ食中毒の発生防止のための対策

平成 13 年 6 月に規格基準、表示基準を策定（平成 13 年 7 月施行、一部平成 14 年 6 月施行）すると共に、関係営業者への指導事項、消費者に対する普及啓発を通じ、食中毒の発生防止に努めている。

主な内容

○ 規格基準

・ 腸炎ビブリオの成分規格

「ゆでだこ」「飲食に供する際に加熱を要しないゆでがに」・・・陰性
 「生食用鮮魚介類」「むき身の生食用かき」「冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類）」
 ・・・最確数 1g あたり 100 以下

・ 加工基準

- 加工に使用する水は飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- 生食用鮮魚介類等については、飲用適の水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるもの（えらやうろこ等）を除去しなければならない。

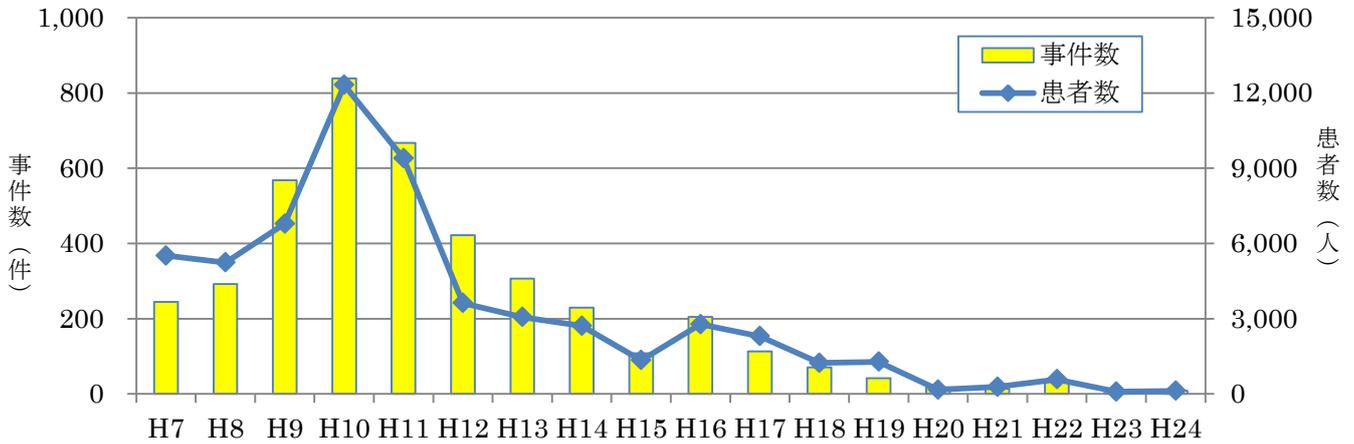
・ 保存基準

冷蔵品は 10℃以下、冷凍品は-15℃以下で保存。

○ 表示基準

生食用である旨の表示や品質保持期限などについて定めている。

< 腸炎ビブリオ食中毒の発生状況 >



(厚生労働省食中毒統計から作成)

(H13.7 規格基準適用)

| | | | | | | | | | |
|-----|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | H7 | H8 | H9 | H10 | H11 | H12 | H13 | H14 | H15 |
| 事件数 | 245 | 292 | 568 | 839 | 667 | 422 | 307 | 229 | 108 |
| 患者数 | 5,515 | 5,241 | 6,786 | 12,318 | 9,396 | 3,620 | 3,065 | 2,714 | 1,342 |
| | H16 | H17 | H18 | H19 | H20 | H21 | H22 | H23 | H24 |
| 事件数 | 205 | 113 | 71 | 42 | 17 | 14 | 36 | 9 | 9 |
| 患者数 | 2,773 | 2,301 | 1,236 | 1,278 | 168 | 280 | 579 | 87 | 124 |

