

水産物に関する食中毒とその感染源等（細菌性食中毒）
 （指定食中毒原因菌のうち、特に水産物と関連の深いもの）
 水産物を取り扱う場合の基本になります。

病原菌	主な汚染源	感染経路	対応等
腸炎ビブリオ	極沿岸の海水中や泥土に生息し、水温が19を超えると活動が活発する。塩分、高温を好み条件によっては数時間で食中毒が発生する。	魚のエラに付着または貝類の腸管等から陸上に持ち込まれる。 近年腸炎ビブリオ由来の食中毒事故が増加している。	塩分のないところでは増殖しにくいので、真水で良く洗う。加熱に弱い（十分に加熱する）低温で保管する。（4以下で活動停止、10以下で増殖抑制）酸に弱い。
病原大腸菌（O-157等）	人間や動物の腸管内に常在排泄物として、食品、土壌や下水道等に生息。	糞由来であり、トイレと人を経由し食品へ感染する。汚染された水からも感染する。	トイレ後の手、足洗いの励行。 加熱に弱い（十分に加熱する） 使用水は滅菌水を使用。
サルモネラ菌	鶏、豚、牛などの家畜やネズミや昆虫などが保菌している。	水産物の場合は、ネズミや昆虫等から食品に感染する。	ネズミ、ハエ、ゴキブリ等の駆除。加熱に弱い（十分に加熱する）
黄色ブドウ球菌	人間や動物の皮膚や鼻腔に存在する。	手指に化膿巣（傷）があるものが食品に触れることで感染する。	手指に化膿巣がある者は作業に従事しない。または、直接食品に触れない。 低温で保管する（5以下）

特に近年、生食用魚介類加工品を主な原因とし、夏期に集中的に腸炎ビブリオによる食中毒事故が発生しています。このことから、平成13年6月7日付けで、食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正が行われ、新たに生食用鮮魚介類等について表示基準、成分規格、加工基準及び保存基準が設定されました。
 腸炎ビブリオは、条件が整えば1個の細菌が2時間で食中毒を発症させるまで値まで増殖しますので、特に夏場（6～9月、水温が19を超える場合）の取扱いには細心の注意が必要です。

（参考資料 農水産物品質管理システム事業 衛生作業マニュアルより）

水産物に係る食中毒とその感染源等（自然毒）

（指定食中毒原因菌のうち、特に貝類と関連の深いもの）

貝類を取り扱う場合の重要事項です。

名称	保有魚種	有毒部位	特徴等	対応方法
貝毒 （麻痺性貝毒） （下痢性貝毒）	カキ、ホタテ、 アサリ、ムラサ キイガイ、赤貝 等の二枚貝	中腸腺 （内臓）	貝が摂取するプランク トンが持つ自然毒によ り毒化される。 加熱でも分解しにく い。 麻痺性貝毒にはフグ毒 テトロドトキシンと同 程度の毒力を持つもの もある。 症状：悪寒、嘔吐、下 痢、腹痛、 唇、手足のしびれ、呼 吸麻痺等が見られる。	定期的貝毒検査 の実施。 出荷規制
ネオスルガトキ シン、プルスル ガトキシン	バイガイ、ツブ	バイガイ （中腸腺） ツブ	バイガイ：めまい、し びれ、痙攣、言語障害 が起こり、重症者は顔 面蒼白、呼吸困難を伴 う。 ツブ：頭痛、めまい、 視覚症状、嘔吐等の症 状が見られる。	内臓の摂食を避 ける。

ウィルス 近年、特に生かき生産管理を行う上で重要な事項です。

名称	保有魚種	有毒部位	特徴等	対応方法
S R S V （小型球形ウィルス）	カキ等	中腸腺 （内臓）	冬季に人の体内から糞 便中に排泄され、下水 を通じて海へと流出し 貝の中腸腺に蓄積され る。家畜などへの二次 感染に注意が必要。 症状：吐き気、嘔吐、 腹痛、下痢、発熱等。 潜伏時間は24～48 時間で、通常、発症後 3日以内で軽快し、予 後は良好な疾患です が、発症当日の症状が 激しい。	定期検査の実施 出荷規制 加熱調理 発生メカニズム の解明・知見の 確立。