

腸炎ビブリオによる食中毒患者数激減! (水産庁多大な貢献)

わが国沿岸水域においては水温の低い一部水域を除き、5月中旬頃から10月末頃まで腸炎ビブリオに汚染され、水揚げされる魚介類に付着し持ち込まれ、その後、低温で保管されないと腸炎ビブリオが増殖し、魚介類の生食により増殖した腸炎ビブリオが体内に取り込まれ食中毒が発生しています。

腸炎ビブリオによる食中毒患者数は、長い間、年間1万人を超え、食品衛生上の大きな問題となっていました。平成10年12,318人であったものが、平成24年には124人に激減しています。食品衛生関係者の間では、腸炎ビブリオ食中毒患者の減少に関して、いろいろな説が出回りましたが、解明に至ることはありませんでした。

腸炎ビブリオ食中毒患者が減少したのは、水産庁において、平成10年頃から産地市場に海水殺菌装置及び製氷施設の導入を促進したことによるものです。具体的には、産地市場で使用する海水の紫外線による殺菌、殺菌した海水や水道水を原水とし、製氷施設で氷を作り、漁船や市場で当該氷や殺菌された海水が使用されたことが腸炎ビブリオ食中毒患者の減少した要因となっています。

食中毒対策は、長年の間、衛生部局が主体でしたが、腸炎ビブリオ食中毒対策では、水産庁が海水殺菌装置や製氷施設の導入で大きく貢献したところです。現在、わが国で流通する魚介類は食中毒の面からの安全性は相当高いレベルにあると断言しても過言ではありません。

参考資料： 原因別食中毒患者数の推移（平成10年～平成24年）