

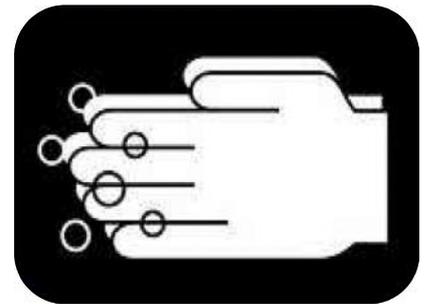
～ インフルエンザ、感染性胃腸炎、 そして食中毒に十分な注意を！ ～

被災後の厳しい生活環境の中では、疲労や寒さ暑さから体調を崩される方が多く、特に流行する感染症には注意が必要です。インフルエンザ(高い熱を伴う風邪を含む)、感染性胃腸炎(下痢や嘔吐)や食中毒には十分に気をつけましょう。

次の取組みにより、流行する感染症の発生 及び まん延防止にご協力ください。

1 「手洗い」や「うがい」の励行

- 「食事をする前や配る前」、「トイレの後」や「避難所等に入る前」等には、しっかり手洗いを！
- 手洗い用水がない場合はアルコール消毒剤が有効です。
- うがいもしっかり行いましょう。

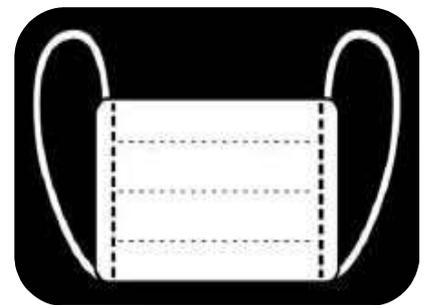


2 トイレや排泄物の衛生的な管理等

- 糞便やおう吐物は素手で処理しないこと。
- トイレは汚さないよう、衛生的に使用しましょう。
- おう吐物や下痢の処理時には衛生用手袋を使用し、使い捨てましょう。

3 発熱等の症状がある場合の対応

- 38℃以上の熱がある方は、速やかに医師の診察を。
- せきがある方は、症状が軽くても、避難所内では常時マスクを着用するか、せきをする時は紙やタオルで口を覆います。飛沫の防止にご協力ください。



4 食品の取扱い

～食中毒や感染性胃腸炎の防止のために～

- 生鮮食料品はなるべく加熱して食べましょう！取り扱いは手の消毒と手袋を。
- 鮮度や期限に注意！消費期限の切れた食品は食べてはいけません。
- 下痢やおう吐等の症状のあった方は、食品を取り扱う作業はしないでください。

～ 破傷風（はしょうふう）を ご存知ですか？～

被災地では、けがや刺し傷が発生しやすく、小さな傷から、時に重大な健康障害を引き起こします。

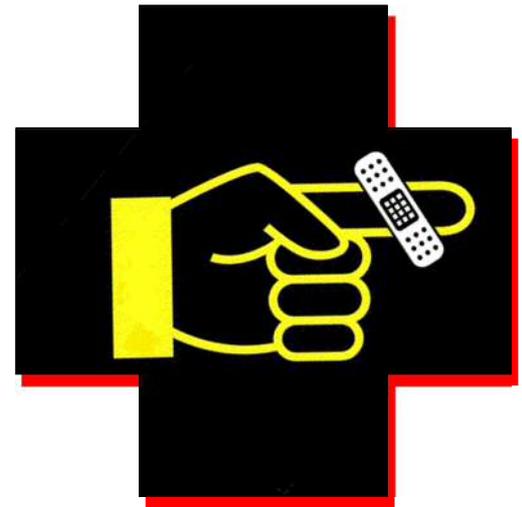
「破傷風」はそのような病気のひとつです。聞き慣れない名前ですが、十分な注意が必要です。

1 破傷風の原因は？

- 土の中の細菌「破傷風菌」でおこる感染症です。
- この細菌は小さな傷口からでも体内に侵入します。

2 破傷風ってどんな症状？

- この菌は感染すると**毒素**を出し、この毒素によって**神経障害**を起こします。
- 傷口の違和感、口がしびれる・開きにくい、首の後ろの**緊張感**等の症状から始まり、やがて**全身のけいれん**を起こすようになります。**手当てが遅れると重篤**となる場合も。



3 破傷風の潜伏期間は？

- 破傷風の潜伏期間（感染してから症状が出るまでの期間）は**3日から3週間程度**とされています。傷を負った直後には症状がない場合も油断はできません。

※ 被災地のあと片付けの際は、なるべく**底の厚い靴**を履きましょう。

4 けがをしたら？

- 破傷風菌は**空気が嫌い**。まず、傷口に付いた泥や土、異物を表面だけでなく、**傷の奥まで洗う必要があります**。刺し傷等は医師や看護師に相談し**必要な消毒**をしてもらいましょう。破傷風では、傷を強く圧迫するとより危険です。

5 傷と全身の異常に気付いたら？

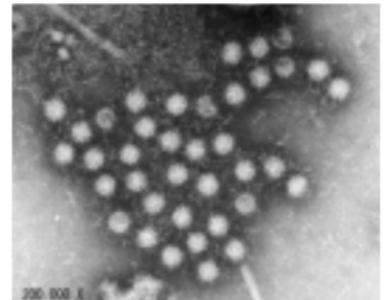
- 刺し傷の周囲等の腫れや痛みは、**速やかに治療を受けることが重要**です。
- 避難中や片付けの際にけがをした等**不安のある方は、医師や避難所の責任者に相談**して下さい。

～ ノロウイルスに十分な注意を！ ～

感染性胃腸炎の原因ウイルスの1つである「ノロウイルス」は、アルコール消毒等だけでは十分な消毒効果はありません。特に寒い時期に、爆発的な流行を起こすことがありますので、十分な注意が必要です。

1 ノロウイルスについて

- 感染源はノロウイルスに感染した人の**便や嘔吐物**です。
- 汚染された**食品**を食べて感染することもあります。
- 1～2日の潜伏期間の後、**下痢、嘔吐、発熱**などの症状がみられます。
- トイレのレバーや水道の取っ手、入口のドア等の**大勢の人が手を触れる箇所**には注意が必要です。



ノロウイルス電子顕微鏡写真
(愛知県衛生研究所撮影)

2 トイレや排泄物の衛生的な管理等

- 糞便やおう吐物は**素手で処理しない**こと。
- トイレは**汚さないよう、衛生的に使用**しましょう。
- おう吐物や下痢の処理時には**衛生用手袋を使用**し、使い捨てましょう。

3 食品の取扱い

- 生鮮**食料品**はなるべく**加熱**して食べましょう！ 取り扱い時は**手の消毒と手袋**を。
- 鮮度や期限に注意**！ 消費期限の切れた食品は食べてはいけません。
- 下痢やおう吐**等の症状のあった方は、**食品**を取り扱う**作業はしないで**ください。

4 消毒方法について

- 次亜塩素酸ナトリウム**(塩素系の消毒薬)が有効です。
- 普段の消毒用の希釈は本部の担当者が行い、**1日おき**に消毒液を補充してください。
- 消毒薬は使用用途に応じて薄めて使います。
A液(0.02%溶液)・・・**大勢の人の手が触れる箇所**
B液(0.1%溶液)・・・**便、嘔吐物**で汚染された場所又は物(オムツ・衣類等)

家屋等の消毒方法

災害で家屋等が浸水すると、細菌が繁殖しやすくなり、感染症や食中毒が発生するおそれがありますので、家屋等を消毒して予防しましょう。

| 消毒対象 | 使用する消毒薬 | 使用方法 |
|----------------------|--|--|
| 家の周り、 床下 | 消石灰 | ① 水がひいてから、消石灰をそのまま、床下や家の周りの土にまんべんなく(表面が白く覆われる程度)ふりかける。 ② 風通しをよくして乾燥させる。 |
| | ・0.1%塩化ベンザルコニウム液(逆性石けん液) 商品名:オスバン液等 ・3%クレゾール石けん液 | ジョウロや噴霧器等で濡れるように撒く。 ★ 外壁面は、泥等の汚れを洗い落としてから、消毒薬を浸した布等で拭く。 |
| 室内の汚水に浸かった床、壁、家財道具 | 0.1%塩化ベンザルコニウム液(逆性石けん液) 商品名:オスバン液等 | ① 泥等の汚れを洗い落とすか、雑巾等で水拭きする。 ② 消毒薬を浸した布等でよく拭く。 ★ 噴霧器を使用する場合は、濡れる程度に噴霧し、その後は、風通しをよくして乾燥させる。 |
| 便器、トイレのドアノブ等 | ・0.1%塩化ベンザルコニウム液(逆性石けん液) ・消毒用アルコール | 消毒薬を浸した布等で拭き取る。 ★ 噴霧器を使用する場合は、濡れる程度に噴霧し、同様に拭き取る。 ※ ゴムや合成樹脂製品等への使用は控える。 |
| 食器等 | ・0.02%(200mg/L(ppm)) 次亜塩素酸ナトリウム液 商品名:ピューラックス等 | ① 食器類を水洗いする。 ② 消毒薬に5分以上浸す。 ③ 再度、水洗いして乾燥させる。 |
| | ・熱湯消毒(85℃以上、1分間以上) | ① 食器類を水洗いする。 ② 85℃以上の熱湯に1分間以上浸す。 ③ 乾燥させる。 |
| 便やおう吐物が付着した床、トイレ、衣類等 | 0.1%(1,000 mg/L(ppm)) 次亜塩素酸ナトリウム液 | ① 手袋、マスク等を着用し、便やおう吐物をペーパータオル等で静かに拭き取る。 ② 拭き取ったペーパータオル等はビニール袋に入れ、そこに十分に浸る程度の消毒薬を入れて廃棄する。 ③ 拭き取った後は、消毒薬で浸すように床を拭き取り、その後水拭きする。 ④ 手袋、マスク等もビニール袋に入れ廃棄し、入念に手洗いする。 |

◎ 消毒時の注意事項

- ※ 消毒薬を使用するときは、長袖、長ズボンを着用し、メガネ、マスク、ゴム手袋等を使用して、皮膚や目、口に入らないよう注意しましょう。
- ※ 誤飲しないように注意しましょう。
ペットボトル等に入れて保管しないこと。
- ※ 他の消毒薬や洗剤等と混合しないこと。
- ※ 消毒薬の容器に記載されている用法用量をよく読み、適正に使用しましょう。



消毒薬の調整方法

<0.1%塩化ベンザルコニウム液の作り方> (*キャップ1杯分が5ml)

オスバン液(原液10%濃度)の場合

- ① 容器に、オスバン液(原液10%濃度の場合)をキャップ*約2杯分(10ml)入れる。
- ② そこに水を加えて1リットル(500mlペットボトル2本分)にします。
- ③ よく混和して使用します。

<0.02%次亜塩素酸ナトリウム液(A液)の作り方> (*キャップ1杯分が5ml)

次亜塩素酸ナトリウム(原液5%濃度の場合)の場合

- ① 容器に、次亜塩素酸ナトリウム(原液濃度約5%の場合)をキャップ*約2杯分(8ml)入れる。
- ② そこに水を加えて2リットル(500mlペットボトル4本分)にします。
- ③ よく混和して使用します。

<0.1%次亜塩素酸ナトリウム液(B液)の作り方> (*キャップ1杯分が5ml)

・次亜塩素酸ナトリウム(原液濃度約5%)の場合

- ① 容器に、次亜塩素酸ナトリウム(原液濃度約5%の場合)をキャップ*約4杯分(20ml)入れる
- ② そこに水を加えて1リットル(500mlペットボトル2本分)にします。
- ③ よく混和して使用します。

・次亜塩素酸ナトリウム(原液濃度約10%)の場合

- ① 容器に、次亜塩素酸ナトリウム(原液濃度約10%の場合)をキャップ*約2杯分(10ml)入れる。
- ② そこに水を加えて1リットル(500mlペットボトル2本分)にします。
- ③ よく混和して使用します。

<3%クレゾール石けん液の作り方>

クレゾール石けん液(原液42~52%濃度)の場合

- ① 容器に、クレゾール石けん液30ml入れる。
- ② そこに水を加えて1リットル(500mlペットボトル2本分)にします。
- ③ よく混和して使用します。

「使用方法の注意」ラベル

次亜塩素酸ナトリウム

A液

[0.02%溶液]

戸やドアの周辺、水道の取っ手、トイレの個室のレバーや鍵等多くの人が触れる箇所の消毒用

使用方法(毎日)

1. 使いすてのゴム手袋をはめる。
2. 多くの人の手が触れる箇所をA液でぬらしたペーパータオルで拭いた後、ふき取る。

B液

[0.1%溶液]

便、嘔吐物で汚染された場所又は物(オムツ・衣類等)の消毒用

使用方法(嘔吐・下痢の対応)

1. 使いすてのゴム手袋をはめ、マスク、エプロン等を着用する。
2. 汚物とその周辺をペーパータオルでおおい、B液を上からかける。
3. かぶせたペーパータオルで汚物を包み込むようにして、ビニール袋に捨て、中にB液を追加で入れる。
4. 汚物が除去された場所に再びペーパータオルを敷き、B液を上からかける。
5. 10分以上放置した後、敷いたペーパータオルを捨てる。
6. 使用したゴム手袋、マスク等を捨てる。

「使用上の注意」ラベル

次亜塩素酸ナトリウム

A液

[0.02%溶液]

使用上の注意

※他の洗剤や消毒剤とは絶対に混ぜないでください。

- ・手が荒れることがあるので、必ず手袋をして作業してください。
- ・金属が錆びたり、衣類が漂白されることがありますので、注意してください。
- ・消毒液は、幼児等の手の届かない場所で保管してください。
- ・消毒液は光によって効果が薄れるので、光を避けて保管してください。

B液

[0.1%溶液]

使用上の注意

※他の洗剤や消毒剤とは絶対に混ぜないでください。

- ・手が荒れることがあるので、必ず手袋をして作業してください。
- ・金属が錆びたり、衣類が漂白されることがありますので、注意してください。
- ・消毒液は、幼児等の手の届かない場所で保管してください。
- ・消毒液は光によって効果が薄れるので、光を避けて保管してください。

排泄物・おう吐物の処理

ふん便やおう吐物の処理は、処理をする人自身への感染と、施設内への汚染拡大を防ぐため、適切な方法で迅速、確実に行うことが必要です。

あらかじめ準備しておくの良い物品（所定の場所に揃えておくとうい）

- 使い捨て手袋、マスク
- エプロン
- ビニール袋
- 専用バケツ
- ペーパータオル等
- 次亜塩素酸ナトリウム
- その他必要な物品

～排泄物・おう吐物処理の手順～

同一面でこすると汚染を広げるので注意！！



①汚染場所に人が近付かないようにし、大きく窓を開ける等して換気する。



②使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用する。



③おう吐物は、使い捨てのペーパータオル等で外側から内側にむけて、静かに拭き取る。



④使用したペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れる。



⑤おう吐物が付着していた床とその周囲を 0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオル等で浸すように拭く。



⑥使用したペーパータオル、手袋等はすぐにビニール袋に入れ、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ、消毒する。

10分程度たったら水拭きする。
消毒薬の調整方法は資料8を参照。



⑦ビニール袋の口をしっかりとしばる。



⑧処理後は、しっかりと手洗いをする。

- 処理した後 48 時間は、感染の有無に注意する。
- 処理後、しばらくは換気しておく。

オムツ交換について

オムツ交換によって感染が広がる可能性もあります。以下の点に留意して実施してください。

- オムツ交換は、個人のベッド又は専用の場所で行う。
- 必ず使い捨て手袋を着用して行い、一ケアごとに取り替える。
- 使用後のオムツや汚染した布等は床等に置かず、ビニール袋に入れ0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ、消毒する。
- 手袋をはずした後は、必ず手洗いを実施する。一人ごとに手洗いと消毒を実施する。

施設内の衛生管理

施設内環境の清潔を保つことが重要です。特に、施設内で人が直接手を触れる場所(※)はノロウイルスに汚染されている可能性があるため、注意が必要です。また、子どもは身のまわりの物を直接口にしてしまうことが多く、汚染されていると二次感染の原因ともなるため、常に清潔にしておくことが必要です。以下のことに留意し、施設内の衛生管理をしてください。

(※)手すり、ドアノブ、水道の蛇口、机、イス、
引き出しの取っ手、車椅子の押し手、三輪車、
幼児のお散歩用のキャリー、おもちゃ等

- ① 1日1回は床の湿式清掃を行い、乾燥させる。
- ② トイレのドアノブ等手が触れる場所や身のまわりの物はきれいな布で水拭きする等、常に清潔を保つようにする。また、0.02%次亜塩素酸ナトリウムに浸した布で拭く等定期的な消毒も実施する。
- ③ 施設内で下痢やおう吐をした利用者があり、ノロウイルスを含めた感染性胃腸炎が疑われる場合は、特に汚染されやすいトイレやその周辺等を中心に消毒の頻度を増やす。
- ④ 使用した雑巾やモップは、こまめに洗浄、消毒をする。また、必要に応じて廃棄する。





食事のことで御心配がある方へ

 お気軽に御相談ください。

- ☆アレルギーがある
- ☆糖尿病等で食事制限をしている
- ☆乳児用ミルクや離乳食が必要
- ☆固いものが食べにくい など



<相談先>

相談窓口： _____

連絡先： TEL _____

FAX _____

ゴミ集積所の清掃の方法

●用意するもの

手袋、ほうき、チリ取り、ビニール袋
(消毒薬、殺虫剤、散布用のじょうろ)

●方法

- ・地面に落ちているゴミを、残さず拾う。
- ・地面が汚水で濡れている場合、土を上からかける。
- ・臭いがひどい場合、消毒薬を散布する。
- ・虫の発生がひどい場合、殺虫剤を散布する。

ねずみ・衛生害虫等の発生予防

感染症を媒介するねずみ・衛生害虫が発生しにくい環境づくりを行うことが重要です。

1 生息調査の実施

(発生が予測される場所)

- 台所、ゴミ捨て場 → ねずみ・ゴキブリ・ハエ
- トイレ → ハエ
- 蚊 → バケツ、古タイヤ、空き缶及びブルーシート等にたまった水

2 清掃・ゴミ集積所の管理

- 食品や野菜等は冷蔵庫や密閉容器に入れる等、保管は密閉構造を用います。
- 使用した食器類はその日のうちに洗浄し、戸棚等に収納します。
- 蚊の潜み場所（藪、草むら、水たまり）をなくします。
- ゴミ集積所は必要数設置し、生ゴミ等は密閉容器に入れるようにします。

3 発生源・侵入経路の防止

- 建物の隙間（換気扇・通気口・排水溝）を塞ぎます。
- 窓や入口を空けたままにしないように、網戸を設置します。



生活空間の衛生管理

1 暑さ対策

- 脱水症や熱中症に注意します
 - ① 1日あたり1～2Lの水分を補給します。
 - ※ ジュース等は避け、水やスポーツ飲料を補給するようにします。
 - ② 「のどがかわいた」と感じる前に水分補給します。
 - ③ 避難所内では風通しをよくし、生活区域が日陰になるようにします。
 - ④ 屋外で作業をするときは帽子をかぶり、作業前と作業中30分ごとに水分補給をします。



2 寒さ対策

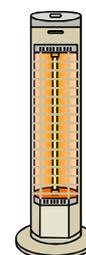
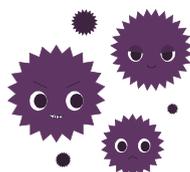
- 毛布や使い捨てカイロ、湯たんぽ等を使用します。
- 避難所の床や窓にマットや畳を敷き、温度管理をします。



3 換気対策

換気不足によって二酸化炭素やインフルエンザ等のウイルスが増加するおそれがあります。

- 1時間に1回、5分間を目安に換気します。
- 石油ストーブ等の暖房器具の長時間の使用を控えます。
- 加湿器のタンク内の水を毎日入れ換えるためなどの管理を行います。

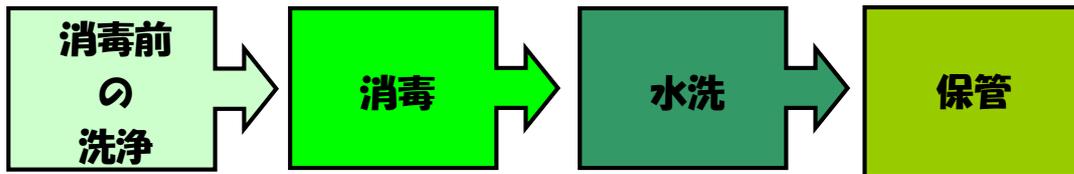


器具等の消毒方法を確認しましょう！！

CHECK1 消毒の手順を確認しよう

消毒の手順はどの器具も共通しています。

まずは、消毒の手順を確認しましょう。



- ・十分な流水で洗浄！！
- ・消毒液に浸す前に水気を取る

CHECK2 消毒する器具の種類を確認しよう

皮膚に接する器具類は、使用後に洗浄し、消毒する必要があります。

しかし、消毒をする上で器具の種類や、その用途によって適用される消毒方法が異なってきます。

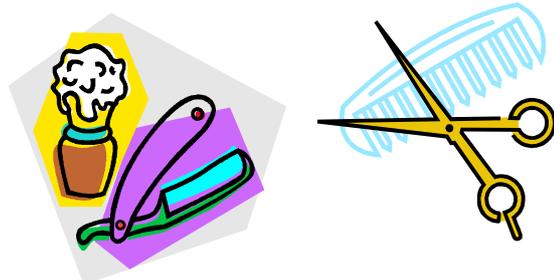
そこで、消毒を行う時には、以下のように器具を分別しましょう。

- かみそり(頭髪のカットのみの用途に使用するかみそりは除く)
- かみそり以外の器具で、血液の付着しているもの又はその疑いのあるもの

→①の器具

- かみそり以外の器具で血液が付着している疑いのないもの

→②の器具



CHECK3 消毒方法を確認しよう

①の器具の消毒法

| | |
|----------------|-------------------------|
| 煮沸消毒器 | 沸騰してから2分間以上煮沸。 |
| エタノール(注2) | 消毒用エタノール中に10分間以上浸す。 |
| 次亜塩素酸ナトリウム(注2) | 0.1%次亜塩素酸ナトリウム液中に10分間浸す |

②の器具の消毒法(注1)

| | |
|-------------------|---|
| 紫外線照射(注3) | 紫外線消毒器内の紫外線灯より85 μ w/cm ² 以上の紫外線を連続して、20分以上照射。 |
| 蒸し器等による蒸気消毒 | 80℃をこえる蒸気に10分間以上触れさせる。 |
| エタノール | 消毒用エタノールを含ませた綿もしくはガーゼで器具表面をふく。 |
| 次亜塩素酸ナトリウム(注2) | 0.01~0.1%次亜塩素酸ナトリウム液中に10分間以上浸す。 |
| 逆性石けん(注2) | 0.1%~0.2%逆性石けん液中に10分間以上浸す。 |
| グルコン酸クロルヘキシジン(注2) | 0.05%グルコン酸クロルヘキシジン液中に10分間以上浸す。 |
| 両性界面活性剤(注2) | 0.1%~0.2%両性界面活性剤液中に10分間以上浸す。 |

(注1)①の器具と同様の消毒方法でも可

(注2)消毒液は汚れの程度により、エタノールは7日以内、その他の消毒液は毎日取り替えましょう

(注3)ランプの交換も定期的に行ってください



主な食中毒の原因とその予防対策

資料15

| | 特徴 | 潜伏期間 | 主な症状 | 原因食品 | 予防対策 |
|----------|--|----------------------------|---------------------------------------|---|--|
| ノロウイルス | 冬季を中心に、年間を通して発生する ノロウイルスに感染した食品取扱者からの二次汚染が多い 感染力が非常に強い(少量のウイルス汚染で発症する) アルコールや逆性石鹼はあまり効果がない(次亜塩素酸ナトリウムが有効) | 1~2日 | 吐き気、激しい嘔吐、下痢(水様性)、腹痛、発熱(38℃以下) | 食品取扱者から二次汚染を受けた調理済み食品(サラダ、サンドウィッチ、パンなど)、生または加熱不足の二枚貝 | 胃腸症状のある者は作業を行わない 食品取扱者は、食品に触れる前、トイレの後、食事前に手洗いを徹底する 使用された食器類がウイルスに汚染されている可能性があるため、定期的に食器類を加熱または次亜塩素酸ナトリウムで消毒する 二枚貝などは中心部まで十分に加熱する(85℃~90℃で90秒以上) |
| ウェルシュ菌 | 人や動物の腸管、土壌、下水などに広く分布する 酸素のないところで増殖する 芽胞は熱に強い(100℃、1~6時間の加熱に耐える) | 6~18時間 | 激しい下痢、腹痛(嘔吐、発熱はまれ) | 煮込み料理(カレー、シチュー、めんつゆ、野菜煮付けなど) 同一容器で大量に調理され、加熱調理後数時間から一夜放置された食品に多い | 調理後すみやかに喫食する 肉類の調理は特に注意し、加熱後冷却する場合は少量に分けるなど、冷却に時間がかからないようにする 食品を再加熱しても芽胞は死滅しないことがあるので、加熱を過信しない |
| 黄色ブドウ球菌 | 人や動物に常在する 化膿菌や風邪時は菌叢となる 毒素(エンテロトキシン)を生成し、毒素は熱に強い(100℃、30分の加熱に耐える) | 1~3時間(比較的短い) | 吐き気、激しい嘔吐、腹痛、下痢(発熱はほとんどない) | 穀類とその加工品(弁当、おにぎりなど)、生菓子など 調理時に素手で扱う食品に多い | 手指に傷のある人は調理をしない 食品取扱者は手洗いを徹底する 調理後すみやかに喫食する 防虫・防鼠対策をする 低温保管は有効 |
| セレウス菌 | 土壌などの自然界に広く分布する 下痢型と嘔吐型がある 毒素を産生し、特に嘔吐毒は熱に強い(126℃、90分の加熱に耐える) | 30分~6時間 | 激しい嘔吐(黄色ブドウ球菌に似る) | 米飯類(ピラフなど)、めん類(スパゲッティなど) | 米飯やめん類等を作り置きしない 調理後すみやかに喫食する |
| | | 8~16時間 | 激しい下痢(ウェルシュ菌に似る) | 食肉製品、スープなど | |
| カンピロバクター | 家畜(牛、豚、鶏)やペット(犬、猫など)の腸管内に生息し、特に鶏肉への汚染率が高い 少ない菌量で発症する 乾燥に弱い | 2~7日(比較的長い) | 下痢、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気(嘔吐は少ない) | 生または加熱不足の食肉(特に鶏肉で、鶏肉の刺身や鶏のタタキなど)、家畜の糞尿に汚染された飲料水や生野菜など | 食肉等は十分に加熱する 食肉から他の食品への二次汚染に注意する 使用後の調理器具はしっかり洗浄・殺菌し、よく乾燥させる 飲料水以外の水を使用する場合は、消毒をする |
| 病原性大腸菌 | 家畜、ペット、下痢症の患者、健康な人などに広く分布する 少ない菌量で発症する ペロ毒素を産生し、出血性の下痢を引き起こす「腸管出血性大腸菌O157」などがある | 12時間から5日(菌によっては10日以上のももある) | 菌型により症状が異なるが、下痢(水様性、粘液、血便)、発熱、腹痛、頭痛 | 生または加熱不足の食肉、家畜の糞尿に汚染された飲料水や生野菜など | 食肉等は十分に加熱する 食品取扱者は手洗いを徹底する 食肉の調理に使用した調理器具をそのまま使用しないなど、食肉から他の食品への二次汚染に注意する 使用後の調理器具はしっかり洗浄・殺菌し、よく乾燥させる 飲料水以外の水を使用する場合は、消毒をする |
| サルモネラ属菌 | 哺乳類、鳥類、両生類、は虫類、魚介類等多くの動物に広く分布する 熱に弱い | 6~72時間 | 激しい腹痛、下痢、発熱(時に40℃近い)、嘔吐 | 生または加熱不足の食肉や卵(レバ刺し、オムレツなど)、うなぎ、スッポンなど | 肉・卵は十分に加熱する ひび割れた卵や破卵は使用しない 肉・卵から他の食品への二次汚染に注意する 低温保管は有効 |
| 腸炎ビブリオ | 主に海産魚介類による 海水温の高い8、9月を中心に、5~11月に多発する 増殖スピードが速い 食塩濃度3%前後(海水と同じ)でよく増殖する 真水や熱に弱い | 8~24時間 | 激しい腹痛(特に上腹部)、水様下痢(必発)、発熱(37~38℃が主)、嘔吐 | 生鮮魚介類(刺身、寿司など)、魚介類の漬物や塩辛など | 真水でよく洗う 短時間でも冷蔵保存する 保管時、調理時、冷凍品解凍時に、魚介類から他の食品への二次汚染に注意する |

