

## A-30 腸炎ビブリオ（病原性好塩菌）に関する 一考察

福岡学芸大 園田 育子

腸炎ビブリオによる食中毒は細菌性食中毒の約50%を占め、近海魚介類を介して人に感染することが判明し、近来食中毒の原因菌として非常に重要視されている。私はこの菌の食品中における生存状況を検討し、併せてその Protein 要求量を調べてみた。

使用菌株は宮崎衛研より分与を受けた O 抗原による分類の O-1, O-2, O-8, 型を使用し、供試食品として、魚、野菜、牛肉、水産加工品等を使い、供試培地としては、普通寒天培地に 4% NaCl を添加して使用した。

この菌の菌量が稀薄な場合、同一濃度の赤痢菌、大腸菌に比較して非常に生存日数が短いことが判明した。

この菌は魚介類を介して感染するといわれているが、魚肉類においてもまた獣肉類あるいは野菜類においても生存 Titer は殆んど変わらなかった。

この菌は高濃度の場合 Protein に NaCl が添加されなくてもよく生存し、また Protein の量は 1% 以上の方がよく低濃度の場合 Protein に NaCl が添加されていても、その生存期間は短いようである。

本実験において特に考えられるのは、本菌により食中毒を起こす場合は本菌による汚染濃度がかなり大である時にしか起こり難いということである。