食品安全に関するリスクプロファイルシート
（細菌）

更新日：2026年11月5日

1　病原微生物

（1）一般名

腸炎ビブリオ

（2）分類

学名	*Vibrio parahaemolyticus*
染色性	グラム陰性
酸素要求性	通性嫌気性
形状	桿菌
芽胞	形成しない

（3）特徴

①　分布

・ 好塩性の細菌であり、沿岸海水域に広く生息し、河川が流れ込む海域においてもよく分離される。

（（公社）日本食品衛生協会, 2015）

・ 海水中では、海水温が20 ℃以上の時に活発に増殖するが、15 ℃以下の時は増殖が抑制される。

（西渕, 2009）

②　運動性

・ 一端にある１本の鞭毛により活発に運動する。
・ 固体培地では、側毛と呼ばれる周毛性の鞭毛もみられることがある。

（坂崎, 2000; 荒川, 2004）

③　毒素産生性

・ 病原因子は、耐熱性溶血毒(TDH, thermostable direct hemolysin)とTDH類似溶血毒(TRH, TDH-related hemolysin)が知られている。これらの因子の一方又は両方を産出する能力を有する株が病原性を有すると考えられている。

（食品安全委員会, 2012）

〈TDH〉

・ 糖及び脂質を含まない単純タンパクであり、溶血性、細胞毒性、腸管毒性及び心臓毒性を示す。
・ 我妻培地※上で集落の周囲に透明な溶血環が観察される現象を、神奈川現象と呼ぶ。これは腸炎ビブリオが産生した大量のTDHによって起こるβ溶血反応である。

※ヒトまたはウサギの血球を含む血液寒天培地

（食品安全委員会, 2012）

・ 精製TDHは、100℃で10分加熱しても失活しなかった。

(Sakurai, 1973;)

〈TRH〉

・ TDHに類似する毒素であるが、100 ℃で加熱すると溶血活性を失う（易熱性）。また、各種動物の赤血球に対する溶血活性もTDHと異なる。

（坂崎, 2000; 荒川, 2004; 西淵, 2009, 食品安全委員会, 2012）

④ その他

・ 血清型は、菌体表面抗原であるO抗原、細菌表層の莢膜抗原であるK抗原の組み合わせによる。

（石橋ほか, 2000）

（４）発育条件

温度域	10～42 ℃	（坂崎, 2000）
pH域	5.5～9.6	（坂崎, 2000）
水分活性	0.94以下では増殖しない	（藤井, 2006）

（５）発育至適条件

温度域	35～37 ℃	（坂崎, 2000）
pH域	7.6～8.0	（坂崎, 2000）
水分活性	0.98	(anses. 2012)

（６）分離・検査方法

① 食品からの分離（例）

食品衛生法の規格基準により定められている食品中の腸炎ビブリオの最確数を求める試験法は以下のとおり。

ア 検体25 gにPBS（3%食塩）225 mLを入れ、ストマッキング処理し、検体の10倍希釈液を作成し試料原液とする。次に検体の10倍希釈液1 mLをPBS（3%食塩）9 mLの入った試験管に入れ、検体の100倍希釈液を作成する。

イ 検体の10倍希釈液及び100倍希釈液をアルカリペプトン水10 mLの入った3本の試験管にそれぞれ1 mLずつ接種し、また、検体の100倍希釈液をアルカリペプトン水10 mLの入った3本の試験管に0.1 mLずつ接種する。

ウ 37 ℃、1夜培養後、各試験管の上層の1白金耳をTCBS寒天培地に塗抹し、37 ℃、1夜培養する。培地上の腸炎ビブリオと推定される集落を同定し、各段階に希釈した試験管の陽性本数を最確数表にあてはめて、1 gあたりの最確数を求める。

（厚生労働省, 2001a）

・ 腸炎ビブリオと推定される集落は、糖分解試験、耐塩性試験、VP試験、およびリシン脱炭酸試験の結果に基づいて同定する。

・ 病原性の腸炎ビブリオを直接的に検出することも検査の目的に合わせて行われている。主な手法は、毒素遺伝子（*tdh*及び*trh*）や流行株の特異的遺伝子を対象にした遺伝子検出法である。

（（公社）日本食品衛生協会, 2015）

（７）特記

―

２　食品への汚染

（１）汚染されやすい食品・摂食形態

・ 水産食品（刺身、貝類、かに調理・加工品等）
・ 二次汚染による各種食品

（食品安全委員会，2012）

（２）汚染経路

・ 通常、冬期には海底の泥土中でプランクトンに付着して生残している。水温が15 ℃前後以上になる夏期には、動物性プランクトンの増殖にともない海水中に湧出し、海水中の総菌数が増加することにより魚体表面等を汚染する。
・ 手指、調理施設・器具等による交差汚染。

（食品安全委員会，2012）

・ 腸炎ビブリオ食中毒の発生要因は、交差汚染（手指、調理施設・器具等）（42.2%）が最も多く、次いで原材料（28.7%）、長時間放置（不適切な温度管理、作り置き、前日調理、持ち帰り）（20.8%）などが主である。

（熊谷ほか，2003）

（３）汚染実態

①　国内

＜魚介類＞

〇生産

・ 主に魚介類。特にフィルターフィーダーの機能を果たす（濾過摂食を行う）二枚貝は、汚染頻度及び割合が高い。

（西渕，2009）

〇流通

・ 消費者が直接入手する小売店などの消費端末で購入した、二枚貝及び鮮魚の腸炎ビブリオ汚染実態では、調査結果は表1のとおりであり、二枚貝のうち、輸入品検体において、分離できた腸炎ビブリオ菌株のうち病原性を示す*tdh*遺伝子陽性腸炎ビブリオの陽性率が、有意に高い傾向がみられた。

表1：二枚貝及び鮮魚の腸炎ビブリオ汚染実態

検体 （検体採取時期）	検体数	総腸炎ビブリオ		*tdh*遺伝子陽性腸炎ビブリオ		
		陽性 検体数	陽性率 (%)	陽性 検体数	陽性率 (%)	TDH産生株 分離検体数
二枚貝及び鮮魚 (2008年6-11月)	407	367	90.2	25	6.1	6
二枚貝 (2009年7-11月)	189	164	86.8	24	12.7	7
うち国産品	66	58	87.9	3	4.5	0
うち輸入品	123	106	86.2	21	17.0	7

（厚生労働省，2008，2009）

・ 市場に流通する魚介類及びその加工品検体における腸炎ビブリオの陽性検体数（陽性率）を調べた結果、平成30年度は3/135（2.2%）、令和元年度は5/140（3.6%）、令和2年度は2/88（2.3%）であり、令和３年度は調べた52検体の中に陽性検体はなかった0/52（0%）と報告された。

（大阪健康安全基盤研究所, 2023）

（４）殺菌・滅菌・失活条件

・ 食塩非存在下（水道水及び蒸留水中）では急速に死滅する。
・ 通常の加熱調理で容易に死滅する。
・ 3%の食塩加TSB（Tryptic Soy Broth）培地（pH5.0～8.0）中で、D値※は0.9～4.0分（53℃）

※最初に生残していた菌数を1/10に減少させるのに要する加熱時間

（坂崎, 2000）

３　食中毒の特徴

分布・機序	感染型 腸炎ビブリオの病原性菌株に汚染された食品の喫食により腸管に到達した腸炎ビブリオが増殖し、感染型の食中毒を引き起こすと考えられている（坂崎, 2000; 荒川, 2004）。
潜伏期間	6～24時間（平均12時間）（本田, 2009; 杉山, 2008）
症状	激しい腹痛と下痢（水様性又は粘液性）が主症状で、しばしば発熱や嘔吐が見られる。 （荒川, 2004）
有症期間	2～3日間で回復　（吉田, 2002）
予後	下痢などの主症状は一両日中に軽快し、回復する。高齢者では低血圧、心電図異常などがみられることもあり、死に至ることもある。 （荒川, 2004）
発症に必要な菌数	・ ボランティア実験や実験室での感染例のデータから、10^5以上の菌数の病原性菌株により発症する。 （西淵, 2009） ・ 入手可能な、胃腸炎を発症したヒトの菌数データ（Takikawa (1958)、Aiso and Fujiwara (1963)及びSanyal and Sen (1974)のボランティア試験の報告）を利用した用量反応モデルにより予測した結果、個人によっては少ない菌数でも発症する可能性があることを前提とした上で、摂取した菌数（病原性菌株）が10^4である場合の発症率は0.001%未満であり、10^8である場合の発症率は50%と報告されている。 （FDA, 2005）

４　食中毒件数・患者数

（１）国内

①　報告数

・ 腸炎ビブリオ食中毒発生状況(2016～2025年)

年	2016	2017	2018	2019	2020
事件数（件）	12	7	22	0	1
患者数（人）	240	97	222	0	3

年	2021	2022	2023	2024	2025
事件数（件）	0	0	2	1	2
患者数（人）	0	0	9	1	199

（厚生労働省「食中毒統計」）

・ 2000～2009年までに発生した腸炎ビブリオ食中毒の患者数を年齢区分別にまとめると、50歳代の割合が最も高く（21.6%）、次いで60歳代（16.0%）、40歳代（14.1%）の順となっている。腸炎ビブリオは全ての年齢層に感受性があるが、生鮮魚介類を食べる機会の少ない新生児や乳幼児の患者数は少ないことが示されている。

（食品安全委員会, 2012）

・ 1998年に腸炎ビブリオ食中毒患者が12,000人を超えた。2001年に食品衛生法の鮮魚介類に関する規格基準が改正され、腸炎ビブリオを項目として含む成分規格や具体的な低温管理が設定された後、腸炎ビブリオ食中毒の事件数及び患者数は減少している。

（（公社）日本食品衛生協会, 2015）

・ 日本では血清型O４：K4、O４：K８及びO１：K５６による食中毒が多かったが、1996年以降は血清型O３：K６による食中毒が主流になっている。

（尾畑ほか, 2001; 山崎ほか, 2003）

② 推定数

・ 宮城県の総人口（2005年調査）と2005年4月～2006年3月までにふん便検査で腸炎ビブリオが検出された検体数を用いて、モンテカルロシミュレーション（10,000回反復）により当該地域における腸炎ビブリオ食中毒の推定患者数を試算。その結果、10万人当たり100人と算出された。

（Kubota *et al.*, 2011）

（２）海外

① 実報告数

ア 米国

・ CDCは、ビブリオ属菌による食中毒の発生状況（疑い例を含む）を公表している（下表）。

年	2014	2015	2016	2017	2018
事件数（件）	9	7	13	20	39
患者数（人）	33	56	48	91	177

（CDCのNational Outbreak Reporting System (NORS)のデータを基に農林水産省が作成）

② 推定数

ア 米国

・ 米国のビブリオ属菌食中毒患者数（2019年）は、10万人当たりの症例数は0.9と算出された。

（CDC, 2020）

※米国の人口の約15%をカバーする10州で報告されたビブリオ属菌食中毒患者数を基に算出。

５　主な食中毒事例

（１）国内

- 1998年に、滋賀県において、給食弁当を原因とする患者数1167名の食中毒が発生した。
（国立感染症研究所, 1999）
- 2007年に宮城県で製造されたイカ塩辛を原因食品とした大規模食中毒事件が発生し、患者総数は620名で1都8県に及んだ。食中毒患者便からは従来法※で、原因食品からはPCRとK6免疫磁気ビーズと増菌法を組み合わせた方法で腸炎ビブリオO3：K6 耐熱性溶血毒（TDH）陽性が検出された。

※直接塗抹培養法と増菌培養法

（加藤ほか, 2008）
- 2015年12月に、北海道において、持ち帰り用の寿司を原因とする患者数172名の食中毒が発生した（厚生労働省「食中毒事件一覧」；北海道庁）。
- 2016年8月に、東京都において、たことわかめの酢味噌かけを原因とする患者数52名の食中毒が発生した（厚生労働省「食中毒事件一覧速報」）。
- 2017年8月に、新潟県において、飲食店で提供された食事を原因とする患者数60名の食中毒が発生した（厚生労働省「食中毒事件一覧」）。
- 2018年8月に、神奈川県において、生うに及びその他の寿司を原因とする患者数23名の食中毒が発生した（厚生労働省「食中毒事件一覧」）。
- 2025年9月に、北海道において、仕出屋（昼食宅配弁当専門店）で調理し、提供された弁当を原因とする患者数144名の食中毒が発生した（厚生労働省「食中毒事件一覧」）。

（２）海外

- 2021年9月から2022年1月にかけて、オーストラリアにおいて268名の食中毒患者が発生。
（Fearnley E. et al. 2024）

６　食中毒低減のための措置・取組

（１）国内

①　厚生労働省

ア　「食品衛生法」

＜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さないゆでがに、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））
- ✓ 加工基準（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する等）
- ✓ 保存基準（冷蔵品は10 ℃以下、冷凍品は－15 ℃以下）

＜表示基準＞

- ✓ 生食用である旨の表示や品質保持期限等

イ　「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒の発生防止の徹底について」（平成11年8月19日付け衛乳第169号・衛食第115号厚生省生活衛生局食品保健課長・乳肉衛生課長通知）

生食用魚介類や過熱加工魚介類について、二次汚染防止を図るとともに、低温における温度管理を確実に行うことなどを通知している。

（厚生労働省, 1999）

ウ 「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について」（平成13年6月7日付け食発第170号厚生労働省医薬局食品保健部長通知）

魚介類及び活魚の輸送の際に腸炎ビブリオ汚染がない海水を使用すること、生食用鮮魚介類等は低温で保存すること等について、関係営業者に対する指導及び消費者に対する普及啓発を行うよう通知している。

（厚生労働省, 2001b）

② その他

・ （公社）日本食品衛生協会は、ウェブページ「知ろう！防ごう！食中毒」の「腸炎ビブリオ食中毒」において、予防法を紹介している。

〈主な内容〉

- ✓ 魚介類、刺身・すしは低温管理する（買い物の最後に購入、氷や保冷剤で冷やして自宅に運ぶ。
- ✓ 自宅では、短時間であっても冷蔵庫（できれば4 ℃以下）に保管する。
- ✓ 鮮魚介類を調理する時は、食品製造用水でよく洗う
- ✓ 調理した刺身などの鮮魚介類は、食べる直前に冷蔵庫から出し、２時間以内に食べきる。
- ✓ 下処理や調理の前後は調理器具や手指の洗浄を十分おこない、包丁・まな板等の器具は下処理用・刺身用またはその他肉・野菜・調理済み用等で使用区分する。

（（公社）日本食品衛生協会）

（２）海外

① Codex

・ Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of pathogenic *Vibrio* species in seafood.

海産食品のビブリオ属菌に関する衛生実施規範並びに二枚貝中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法に関する付属文書が定められている。

（Codex, 2010）

② カナダ

・ Standards and Methods Manual

生カキ中の腸炎ビブリオ(*Vibrio parahaemolyticus*, Vp)について、微生物規格を設定している。

（CFIA）

③ 米国

・ 特に免疫力の弱まっている人は腸炎ビブリオ食中毒になると症状が重くなる可能性が高いので、生又は加熱不十分なカキの摂食を避けるよう注意を喚起するとともに、カキの調理法を紹介している。

（CDC, 2020）

・ “Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance”を公表した。

FDAは、水産物のハザードと管理のガイダンスの中で、腸炎ビブリオやビブリオ・バルニフィカスの増殖を最小限にするために水揚げから冷却までの時間を制限するなど、腸炎ビブリオの管理方法を収載。

(FDA, 2020)

7　リスク評価

（1）国内

―

（2）海外

① JEMRA

・ Risk assessment of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood

カキ、アカガイ、アジにおける腸炎ビブリオのリスク評価を実施。

生カキについて、モデルを用いて豪州・カナダ・日本・ＮＺの疾患のリスクを評価した。特に生カキについては、調査を行った複数の国でアウトブレイクの主要な原因とされており、収穫後の適切な温度管理や腸炎ビブリオの基準値設定等が有効なリスク低減として挙げられた。(p.6-10)

アカガイについては発展途上国、特にタイにおけるデータを元に定量的リスク評価が行われた（p.4）。

また、日本で消費されるアジについて、漁獲後または調理中の洗浄によるリスク軽減について評価を行ったところ、調理中に内臓を除去した後の洗浄がリスク低減対策として挙げられた(p.12)

(JEMRA, 2011)

・ Risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with seafood

水産食品中のビブリオ属菌について、管理を支援するためのリスク評価ツールの評価と応用可能性の検討を行った。

ビブリオ属菌の増殖等に係る主な要因は水温と塩分濃度であることから、浄化処理、適切な温度管理、高圧処理及び低温加熱処理（内部温度48-50℃で５分）等がリスク管理手段として有効であるとされた。(p.18-26) また、地域ごとの生態学的要因（水温、塩分濃度、濁度など）、菌株の病原性変動および異なる海産物種における菌の増殖率や生存率の違いを考慮したモデルの改良が必要であること、そのためのさらなるデータ収集と研究が不可欠である旨が報告された。(p.18, 19, 43, 44)

特に分子生物学的手法（PCRなど）を用いた病原性株の検出と特性評価の標準化と検証が推奨され、地域特性を考慮したモデルの改良と、継続的な研究および国際的なデータ共有が必要であるとの評価がなされた。(p.42-44)

(JEMRA, 2020)

・ Hazard identification, exposure assessment and hazard characterization of *Campylobacter* spp. in broiler chickens and *Vibrio* spp. in seafood

水産食品中のビブリオ属菌について、リスク評価の要素である暴露評価及びハザード特性評価を行う際の仮定条件や不足しているデータ等を検討した。また、既存のリスク評価モデル（米国におけるカキ中の腸炎ビブリオ）を他国や他の品目に用いることができるか検討した。(p19, .40)

腸炎ビブリオについては、生鮮魚介類が特にリスクの高い品目であることから、これらの食品における加工・流通段階における温度管理の徹底や飲料水による洗浄等の衛生的な取り扱いがリスク管理手段として有効であるとされた。（p.31）

（JEMRA, 2001）

② 米国

・ Quantitative Risk Assessment on the Public Health Impact of Pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* in Raw Oysters

生カキ中の病原性腸炎ビブリオの公衆衛生に与える影響に関する定量的リスク評価書を実施。

シュミレーションモデルを用いて、食中毒発生に影響している要素を明確にするとともに、違った管理手法による公衆衛生に与えるインパクトを評価した。

生カキ中の病原性腸炎ビブリオに影響する主な要因としては、水温、収穫後の取り扱い及び収穫方法があげられている。収穫後の取り扱いについては、収穫から冷蔵までの時間が長いほどリスクが高まり、また、潮間帯における生カキの収穫は、垂下式等に比べて生カキが長時間比較的高温な温度帯にさらされるため、病原性腸炎ビブリオによるリスクが大きくなると評価された。(p.101)

ついては、リスク低減策として、収穫後に速やかに冷蔵することや、潮間帯での収穫を潮が満ちている期間（カキが海面に露出する前）に設定することが有効と評価された。(p.111)

（FDA, 2005）

③ EU

・ Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on *Vibrio vulnificus* and *Vibrio parahaemolyticus* (in raw and undercooked seafood)

欧州委員会が生鮮及び加熱不十分な魚介類料理中のビブリオ・バルニフィカス及び腸炎ビブリオの公衆衛生に関する獣医施策に関する科学委員会の意見書を公表した。

ビブリオ・バルニフィカス及び腸炎ビブリオの発生率の定量化はできなかったが、EUにおけるリスクは低いと思われる旨が報告され、生の海産物の消費及び国際取引の増加は、EUにおけるビブリオ・バルニフィカス及び腸炎ビブリオの発生率を増加させる可能性があるとされた。(p.40-41)

（EU, 2001）

８　今後必要とされるデータ

―

９　消費者向けの情報

―

１０　その他参考となる情報

―

１１　参考文献

- Anses. Data sheet on foodborne biological hazards: "*Vibrio parahaemolyticus*" https://www.anses.fr/en/system/files/MIC2011sa0210FiEN.pdf (accessed Oct 14, 2026)
- CDC. Foodborne Outbreak Online Database. https://wwwn.cdc.gov/norsdashboard/ (accessed May 13, 2021)
- CDC. 2020. Preliminary Incidence and Trends of Infections with Pathogens Transmitted Commonly Through Food – Foodborne Diseases Active Surveillance Network, 10 U.S. Sites, 2016-2019. *Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)*, 69(17), 509-514. https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/69/wr/mm6917a1.htm#T2_down (accessed May 13, 2021)
- ＣＦＩＡ. Standards and Methods Manual Appendix 2 – Bacteriological Guidelines for Fish and Fish Products (end product) https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/food-safety-standards-guidelines/bacteriological-guidelines/eng/1558757049068/1558757132060. (accessed May 13, 2021)
- Codex. 2010. Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of pathogenic *Vibrio* species in seafood. CXG 73-2010.
- CDC. 2024. About *Vibrio* Infection
  CDC. 2025 Preventing *Vibrio* Infection
  (accessed April 10, 2026)
- EU. 2001. Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on *Vibrio vulnificus* and *Vibrio parahaemolyticus* (in raw and undercooked seafood) https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scv_out45_en.pdf (accessed May 13, 2021)
- FDA, 2005, Quantitative Risk Assessment on the Public Health Impact of Pathogenic *Vibrio parahaemolyticus* in Raw Oysters. http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodScienceResearch/UCM196915.pdf (accessed May 13, 2021)
- FDA. 2020. Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. 4th Edition. https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/Seafood/ucm2018426.htm (accessed May 14, 2021)
- Fearnley E. et al. 2024. *Vibrio parahaemolyticus* Foodborne Illness Associated with Oysters, Australia, 2021-2022
- JEMRA. 2001. Hazard identification, exposure assessment and hazard characterization of *Campylobacter* spp. in broiler chickens and *Vibrio* spp. in seafood. https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/2b59894a-3ee3-4d73-ba18-d81603a9be52/content (accessed Oct 27, 2026)
- JEMRA. 2011. Risk Assessment of *Vibrio parahaemolyticus* in seafood. https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/6dcc1d23-414f-4bcd-ae11-df21add07096/content (accessed July 6, 2026)
- JEMRA. 2020. Risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with seafood. https://www.who.int/publications/i/item/9789240000186 (accessed July 6, 2026)
- Kubota K. *et al*. 2011. Estimating the burden of acute gastroenteritis and foodborne illness caused by *Campylobacter*, *Salmonella*, and *Vibrio parahaemolyticus* by using population-based telephone survey data, Miyagi Prefecture, Japan, 2005 to

2006. *J Food Prot*, 74(10), 1592-8.
・Sakurai J. *et al.* 1973. Purification and Characterization of Thermostable Direct Hemolysin of *Vibrio parahaemolyticus*. iai00263-0091.pdf (accessed October 28, 2026)
・ 荒川英二. 2004. 感染症の話. *感染症発生動向調査週報（IDWR）*, 2004年第10週号. http://www.niid.go.jp/niid/ja/kansennohanashi/438-vibrio-enteritis.html （accessed May 13, 2021）
・ 石橋正憲ほか. 2000. 腸炎ビブリオのＯＫ血清型組み合わせの現状. *日本細菌学雑誌*, vol. 55, no. 3, 539-541.
・ 尾畑浩魅ほか. 2001. 東京都における腸炎ビブリオ食中毒の発生動向：1989～2000年. *感染症学雑誌*, vol.75, 485-489
・ 大阪健康安全基盤研究所. 2023. 流通食品における食中毒の原因となる細菌の汚染実態調査について. 大安研News No.16, https://www.iph.osaka.jp/s004/010/040/010/news-16.pdf
・ 加藤浩之ほか. 2008. イカ塩辛による腸炎ビブリオ食中毒事例. 宮城県保健環境センター年報. 平成19年度年報（No.26, 2008）. 48-50
・ 熊谷進ほか編. 2003. 腸炎ビブリオ.HACCP: 衛生管理計画の作成と実践　改訂データ編, 中央法規出版, 45-54.
・ 厚生労働省. 過去の食中毒事件一覧. http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/04.html （accessed Apri l17, 2026）
・ 厚生労働省. 1999. 平成11年8月19日付け衛乳第169号・衛食第115号厚生省生活衛生局食品保健課長・乳肉衛生課長通知「魚介類による腸炎ビブリオ食中毒の発生防止の徹底について」
・ 厚生労働省. 2001a. 平成13年6月29日付食基発第22号厚生労働省医薬局食品保健部基準課長通知「腸炎ビブリオの試験方法について」
・ 厚生労働省. 2001b. 平成13年6月7日付食発第170号厚生労働省医薬局食品保健部長通知「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について」
・ 厚生労働省. 2008. 平成20年度厚生労働省科学研究費補助事業 食の安心・安全確保推進研究事業『細菌性食中毒の防止対策に関する研究』：分担研究「腸炎ビブリオ食中毒の防止対策に関する研究」, 122-165
・ 厚生労働省. 2009. 平成21年度厚生労働省科学研究費補助事業 食の安心・安全確保推進研究事業『細菌性食中毒の防止対策に関する研究』：分担研究「腸炎ビブリオ食中毒の防止対策に関する研究」, 87-139
・ 小久保彌太郎編. 2005. 現場で役立つ食品微生物Q&A. 中央法規出版株式会社. ISBN: 4-8058-2579-0.
・ 国立健康危機管理研究機構（旧 国立感染症研究所）. 病原微生物検出情報（IASR）アーカイブ. https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/iasr/index.html
・ 坂崎利一. 2000. 3 Vibrio a *Vibrio parahaemolyticus*. 新訂 食水系感染症と細菌性食中毒. 中央法規出版, 153-167
・ 食品安全委員会. 2012. 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～生鮮魚介類における腸炎ビブリオ～（改訂版）
・ 杉山寛治. 2008. 腸炎ビブリオ食中毒の変遷と現状 化学療法の領域. 第24巻7号, 57-66
・ 西渕光昭. 2009. 食品安全の事典　腸炎ビブリオ, 日本食品衛生学会. 朝倉書店, 109-114
・ （公社）日本食品衛生協会.知ろう！防ごう！食中毒. 腸炎ビブリオ食中毒. http://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index_s04.html （accessed July 6, 2026）
・ （公社）日本食品衛生協会. 2015. *食品衛生検査指針 微生物編 2015*; 293-305. ISBN

978-4889250725.
・ 藤井建夫. 2006. 「腸炎ビブリオ０３：Ｋ６株の増殖予測ソフト開発のための基礎データ構築」平成18年度病原微生物データ分析実験作業成果報告書. 1-19
・ 北海道. 食中毒発生状況（年度別統計）. https://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/cis/k/syokuchudoku.html (accessed July 6, 2026)
・ 本田武司. 2009. *Vibrio parahaemolyticus*食品由来感染症と食品微生物. 中央法規出版, 207-215
・ 山崎貢ほか. 2003. 愛知県における腸炎ビブリオ03：K6血清型による食中毒および散発性下痢症の発生動向（1988～2001年）と海産魚介類からの03：K6の検出. *感染症学雑誌*, vol.77, 1015-1023
・ 吉田真一. 2002. 腸炎ビブリオ 戸田新細菌学＜改訂32版＞. 南山堂, 583-586