

お詫びと訂正

弊社刊行『保育士等キャリアアップ研修テキスト④ 食育・アレルギー対応 第2版』の本文中、以下の箇所に誤りがございました。お詫びして、訂正させていただきます。(2020年10月15日更新)

該当頁 : 25頁

該当箇所: 「表1-17 主な食中毒の原因微生物」中、「腸炎ビブリオ」の説明欄

訂正内容: 以下の通りです。

【誤】

腸炎ビブリオ	牛や豚、鶏、猫や犬などの腸管、河川、下水	吐き気、おう吐、腹痛、下痢、高熱(38~40℃)	食肉(特に鶏肉)、卵、生の魚や貝などの魚介類	4時間~4日(平均12時間)	ペットやネズミなどによって、食べ物に菌が付着する場合もあり、少量の菌でも発症する
--------	----------------------	--------------------------	------------------------	----------------	--

【正】

腸炎ビブリオ	海水(塩分濃度3~3.5%)に生息し、夏の高温でよく増殖し、魚介類の表面につく	激しい下痢、腹痛、発熱(37~38℃)	刺身や寿司などの生の魚介類、生の魚介類に使った後に洗浄不十分である調理器具を使ったサラダ、漬物など	4時間~4日	塩分濃度3%でよく増殖するが、塩分濃度0.5%でも増殖可能なので、真水でよく洗う。加熱すれば死滅する
--------	---	---------------------	---	--------	--